

# VIDÉKFEJLESZTÉSI ÉRTESÍTŐ

## A VIDÉKFEJLESZTÉSI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

### TARTALOM

S z á m	T á r g y	O l d a l
	<b>Közlemény</b>	
	Pályázati felhívás a Magyar Államot megillető halászati jog hasznosítására -----	2
	A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye -----	4
	A Magyar Élelmiszerkönyv Titkárságának közleménye a 2009. évi liszt jellegmintákról -----	11
	A Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) 2-61 számú irányelve a malomipari termékekről -----	11
	A Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) 2-101 számú irányelve a megkülönböztető minőségi jelzéssel ellátott egyes feldolgozott gyümölcstermékekről -----	24
	Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) Tartósított élelmiszerekről szóló 2-33 számú irányelvének módosítása -----	30
	Közlemény a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott kérelem megjelentetéséről -----	31
	A géntechnológiai hatóság közleménye engedély tervezeteinek társadalmi konzultáció érdekében történő közzétételéről -----	50
	A vidékfejlesztési miniszter közleménye az erdészeti szakszemélyzet, a minisztérium, valamint az erdészeti hatóság szervezetében erdészeti hatósági vagy erdészeti igazgatási munkakört ellátó köztisztviselők egyenruházatát meghatározó viseletelemek részletes leírásáról, minimális műszaki tartalmáról -----	53
	Elvesztett bélyegző -----	56

## Közlmények

### Pályázati felhívás

#### a magyar Államot megillető halászati jog hasznosítására

#### I.

A halászatról és horgászatról szóló 1997. évi XLI. törvény 46. §-ának (3) bekezdése alapján a vidékfejlesztési miniszter megbízásából a Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal, mint halászati hatóság pályázatot hirdet a Magyar Államot megillető halászati jogának hasznosítására.

A pályázott vízterület:

1. Hosszú tó (Sátoraljaújhely 0109/d hrsz)
2. Nagy-tó (Bodrogkeresztúr 021 hrsz)
3. Ongai I. kavicsbánya tó (Onga 0196/13 hrsz)
4. Kurityáni II kavicsbánya tó (Kurityán 0104/2 hrsz)
5. Kistokaji tó (Kistokaj 594 hrsz)
6. Karcsa-ér (Karcsa 0161, Tizacsermely 025 hrsz)
7. Kis Bodrog-tó (Sárazsadány 044/8, 044/9 hrsz)
8. Szelesaknai I. bányató (Sajókaza 0115/1 hrsz)
9. Ormosbányai-tó (Ormosbánya 04/c, 04/g hrsz)
10. Mályi Déli kavicsbányató (Mályi 0112 hrsz)
11. Sajókeresztúri bányató (Sajókeresztúr 076/12 hrsz)
12. Olaszliszka víztározó (Olaszliszka 0140/8 hrsz)
13. Örvény tó (Tizatarján 0135/33 hrsz)
14. Edelény 0355 sz. bányató (Edelény 0355 hrsz)
15. Tizakarád Kenderáztató tó (Tizakarád 0276/5, 0276/6 hrsz)
16. Ónod 0151 hrsz-ú bányató (Ónod 0151 hrsz)

A pályázaton magán és jogi személyek vehetnek részt. A pályázat részletes kiírását, térképi anyagát, valamint jogszabályi feltételrendszerét tartalmazó dokumentum 20 000 Ft díj ellenében átvehető a Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Földművelésügyi Igazgatóságának Vadászati és Halászati Osztályán (3525 Miskolc, Dóczy u. 6. Tel.: 46/515-743. Ügyintéző: Vargayné Spák Éva halászati felügyelő).

A pályázat benyújtásának határideje: 2011. augusztus 31-ig.

#### II.

A halászatról és horgászatról szóló 1997. évi XLI. törvény 46. §-ának (3) bekezdése alapján a vidékfejlesztési miniszter megbízásából a Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal, mint halászati hatóság pályázatot hirdet a Magyar Államot megillető halászati jogának hasznosítására.

A pályáztatott vízterület:

1. Csobádi kavicsos tó (Kiskinizs 021, 029/5 hrsz)
2. Sajógalgóci kavicsbánya tó (Sajógalgóc 016 hrsz)
3. Mályi Déli II. kavicsbányató (Mályi 0105 hrsz)
4. Mályi téglagyári gödör (Mályi 30/12, 30/16 hrsz)
5. Borsodsziráki tó (Borsodszirák 041/3 hrsz)
6. Ónodi II. bányató (Ónod 09/4, 017, Muhi 027/11 hrsz)
7. Sajószentpéteri bányatavak I-II-III (Sajószentpéter 043/1, 043/2, 043/3 hrsz)
8. Hernádvécsei kavicsbánya tó (hernádvécse 0117/22, 0117/19, 0117/5 hrsz)
9. Sajópüspöki kavicsbánya-tó (Sajópüspöki 029/4, Sajónémeti 024/2 hrsz)
10. Pogony puszta bányató (Héti tó) (Hét 03/7 hrsz)
11. Putnoki I-II tavak
12. Csorba-telepi egységes tó (Miskolc 0816/1, 0830, 0834/2, 0835 hrsz)
13. Peres-kígyóséri csatorna (Prügy 096, 0115, 0148 hrsz)
14. Prügyi főcsatorna (Prügy 181/2, 184, 194, 0189, 0195, 0198, 0200, 0142/1, 0142/2, Taktabáj 013, Tiszaladány 0122, 099, Tarcál 0340, 0350, 0393, 0402, 0418, 0324, Tokaj 0194, 0219 hrsz)
15. Tiszadobi főcsatorna (Taktaszada 0155, Taktakenéz 098, 096, 084, 0100, Taktaharkány 056, Prügy 065, 027, Tiszadob 0746, 0727 hrsz)
16. Mezőcsáti belvízcsatorna, szükségártározó (Erzsébet-tó) (Mezőcsát 0154/24 hrsz)

A pályázaton magán és jogi személyek vehetnek részt. A pályázat részletes kiírását, térképi anyagát, valamint jogszabályi feltételrendszerét tartalmazó dokumentum 20 000 Ft díj ellenében átvehető a Zala Megyei Kormányhivatal Földművelésügyi Igazgatóságának Vadászati és Halászati Osztályán (3525 Miskolc, Dóczy u. 6. Tel.: 46/515-743. Ügyintéző: Vargayné Spák Éva halászati felügyelő).

A pályázat benyújtásának határideje: 2011. október 1-től 2012. január 15-ig.

### III.

A halászatról és horgászatról szóló 1997. évi XLI. törvény 46. §-ának (3) bekezdése alapján a vidékfejlesztési miniszter megbízásából a Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal, mint halászati hatóság pályázatot hirdet a Magyar Államot megillető halászati jogának hasznosítására.

A pályáztatott vízterület:

Battonya 0130/8 hrsz anyaggyökör

A pályázaton magán és jogi személyek vehetnek részt. A pályázat részletes kiírását, térképi anyagát, valamint jogszabályi feltételrendszerét tartalmazó dokumentum 20 000 Ft díj ellenében átvehető a Békés Megyei Kormányhivatal Földművelésügyi Igazgatóságának Vadászati és Halászati Osztályán (5600 Békéscsaba, Szerdahelyi u. 2. Tel.: 66/540-240. Ügyintéző: Makarovné Demeter Edit.)

A pályázat benyújtásának határideje: 2011. szeptember 15-ig.

### IV.

A halászatról és horgászatról szóló 1997. évi XLI. törvény 46. §-ának (3) bekezdése alapján a vidékfejlesztési miniszter megbízásából a Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási

Hivatal, mint halászati hatóság pályázatot hirdet a Magyar Államot megillető halászati jogának hasznosítására.

A pályázatot vízterület:

Belsősárdi Gallos réti kavicsbánya-tó (Belsősárd 08/2 hrsz)

A pályázaton magán és jogi személyek vehetnek részt. A pályázat részletes kiírását, térképi anyagát, valamint jogszabályi feltételrendszerét tartalmazó dokumentum 20 000 Ft díj ellenében átvehető a Zala Megyei Kormányhivatal Földművelésügyi Igazgatóságának Vadászati és Halászati Osztályán (8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38. Tel.: 92/550-410.)

A pályázat benyújtásának határideje: 2011. augusztus 31-ig.

### Fajtaoltalmi Nonprofit közleménye

A találmányok szabadalmi oltalmáról szóló 1995. évi XXXIII. törvény – az EU rendeleteinek megfelelően – szabályozza a növényfajta-oltalomból eredő (Farm Saved Seed - FSS) díjigényt:

„109/A.§ (1) A mezőgazdasági termelő – a hibridek és szintetikus fajták kivételével – a jogosult engedélye nélkül saját gazdaságában szaporítás céljából hasznosíthatja a betakarításból származó olyan terményt, amelyhez a (2) bekezdésben meghatározott növényfajokhoz tartozó, növényfajta-oltalom alatt álló növényfajta vetőmagjának vagy vetőgumójának (a továbbiakban együtt: vetőmag) saját gazdaságában való elvetésével jutott hozzá. E hasznosításra tekintettel – a (4) bekezdésben meghatározott kivétellel – a jogosultat méltányos összegű díjazás illeti meg.”

A gazdálkodói privilégium és a jogosulti díjigény előzetes magalapozására a Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. az alábbiakban közzéteszi a megbízási szerződéseibe foglalt, általa képviselt fajták 1 hektárra eső jogdíj kiszámításához szükséges, megbízó által ajánlott vetőmagmennyiséget és tömegegységre vetített licenszdíj-mértéket.

A visszavetett vetőmag (utántermesztett vetőgumó) utáni „díjfizetési kötelezettség nem terheli azt a mezőgazdasági termelőt, aki szántóföldi növénytermesztéssel 20 hektárnál – illetve burgonya esetében 1 hektárnál – kisebb területen foglalkozik”.

Növényfaj 1995. évi XXXIII. tv. 109/A. §-ának (2) bekezdése szerinti megnevezése	Oltalmazott fajta	Ajánlott vetési mennyiség kg/ha	Legalacsonyabb szap. fokú fémzárolt vetőmag árába épített licenszdíj 50%-a Ft/tonna + ÁFA
Tavaszi árpa	KH Lédi	200	3100
	Maurítia	200	3100
	Pasadena	200	3100
	Tocada	200	3100
Lucerna	KM Maraton	20	30000
Őszi búza	KG Magor	200	3750
	KG Kunhalom	200	3750

<b>Növényfaj 1995. évi XXXIII. tv. 109/A. §-ának (2) bekezdése szerinti megnevezése</b>	<b>Oltalmazott fajta</b>	<b>Ajánlott vetési mennyiség kg/ha</b>	<b>Legalacsonyabb szap. fokú fémzárolt vetőmag árába épített licenzdíj 50%-a Ft/tonna + ÁFA</b>
Őszi árpa	KG Puszta	200	3750
Őszi káposztarepce	Adriana	5	340000
	Asgard	3,5	500000
	Aviso	4	362000
	Brise	4	270000
	Buzz	4	362000
	Da Vinci	4	362000
	Dante	3,5	500000
	Forza	4,5	201750
	Franky	4	362000
	Freddy	4	362000
	Henry	4	362000
	Jimmy	4	362000
	Labrador	4	362000
	Ladoga	5	401200
	Lenny	4	362000
	Mohican	4	362000
	Navajo	4	362000
	Ontario	5	340000
	Ovation	4	362000
	Remy	4,5	317815
	Rodeo	4,5	299065
	Sammy	4	362000
	Sherlock	4,5	336565
	Talisman	4	362000
	Tissot	3	362000
	Tommy	4	362000
	Viking	3,5	500000
	Vision	4	362000
Őszi búza	Adler	180	4500
	Akteur	200	3000

<b>Növényfaj 1995. évi XXXIII. tv. 109/A. §-ának (2) bekezdése szerinti megnevezése</b>	<b>Oltalmazott fajta</b>	<b>Ajánlott vetési mennyiség kg/ha</b>	<b>Legalacsonyabb szap. fokú fémzárolt vetőmag árába épített licenzdíj 50%-a Ft/tonna + ÁFA</b>
	Antonius	200	4350
	Apache	160	3300
	Aron	225	4000
	Astardo	200	3000
	Bagou	180	4500
	Balaton	180	3310
	Bill	180	4500
	Bitop	200	3190
	Brillant	225	4000
	Brutus	180	3310
	Capo	200	3000
	Chevron	180	4500
	Cornelius	200	4350
	Dunai	180	3310
	Element	200	3000
	Euclide	160	3300
	Eurofit	200	3000
	Exotic	180	5075
	Fabula	200	3000
	Gallus	200	4350
	Genius	180	7500
	GK Ati	230	3250
	GK Berény	250	3150
	GK Békés	250	3350
	GK Csillag	250	3250
	GK Csongrád	250	3150
	GK Élet	250	3150
	GK Fény	250	3150
	GK Garaboly	250	3150
	GK Göncöl	250	3150
	GK Hajnal	250	3150
	GK Hattyú	250	3150

<b>Növényfaj 1995. évi XXXIII. tv. 109/A. §-ának (2) bekezdése szerinti megnevezése</b>	<b>Oltalmazott fajta</b>	<b>Ajánlott vetési mennyiség kg/ha</b>	<b>Legalacsonyabb szap. fokú fémzárolt vetőmag árába épített licenzdíj 50%-a Ft/tonna + ÁFA</b>
	GK Holló	250	3150
	GK Hunyad	260	3150
	GK Kalász	250	3150
	GK Kapos	250	3150
	GK Körös	230	3250
	GK Öthalom	250	3150
	GK Petur	250	3250
	GK Piacos	250	3150
	GK Rozi	250	3150
	GK Tisza	250	3150
	GK Verecke	260	3150
	GK Vitorlás	250	3150
	Graindor	200	3000
	Iridium	180	5075
	Isengrain	160	3300
	Josef	180	3310
	Karolinum	220	3300
	Kontrast	225	4000
	Ludwig	200	3000
	Lukullus	200	4350
	Lupus	200	4000
	Manhattan	200	3000
	Mulan	180	4500
	Mv Apród	250	3150
	Mv Béres	250	3150
	Mv Bodri	250	3150
	Mv Csárdás	250	3150
	Mv Emese	250	3150
	Mv Hombár	250	3000
	Mv Karizma	250	3300
	Mv Kikelet	250	3150
	Mv Kolo	250	3300

<b>Növényfaj 1995. évi XXXIII. tv. 109/A. §-ának (2) bekezdése szerinti megnevezése</b>	<b>Oltalmazott fajta</b>	<b>Ajánlott vetési mennyiség kg/ha</b>	<b>Legalacsonyabb szap. fokú fémzárolt vetőmag árába épített licenzdíj 50%-a Ft/tonna + ÁFA</b>
	Mv Kolompos	250	3150
	Mv Ködmön	250	3300
	Mv Laura	250	3150
	Mv Lucia / Mv Lucilla	250	3150
	Mv Magdaléna	250	3150
	Mv Magvas	250	3150
	Mv Mambo	250	3000
	Mv Marsall	250	3000
	Mv Mazurka	250	3750
	Mv Menüett	250	3150
	Mv Palotás	250	3300
	Mv Petrence	250	3150
	Mv Regiment	250	3000
	Mv Suba	250	3300
	Mv Süveges	250	3150
	Mv Tallér	250	3150
	Mv Toborzó	250	3150
	Mv Toldi	250	3300
	Mv Vekni	250	3150
	Mv Verbunkos	250	3150
	Mv Walzer	250	3150
	Orvantis	160	3300
	Pannonikus	200	4350
	Quebon	180	4500
	Rainer	200	4350
	Rustic	180	5075
	Saturnus	200	3190
	Sixtus	200	3190
	Soissons	160	3300
	SW Kadrlj	225	4000
	Timber	180	4500
	Torrild	180	4500



<b>Növényfaj 1995. évi XXXIII. tv. 109/A. §-ának (2) bekezdése szerinti megnevezése</b>	<b>Oltalmazott fajta</b>	<b>Ajánlott vetési mennyiség kg/ha</b>	<b>Legalacsonyabb szap. fokú fémzárolt vetőmag árába épített licenzdíj 50%-a Ft/tonna + ÁFA</b>
	Vulkanus	200	4350
Őszi árpa	Angora	200	3000
	Boreale	250	3500
	Botond	220	3000
	Carola	180	4500
	Casanova	200	3300
	Fridericus	200	3000
	GK Judy	220	3150
	GK Rezi	220	3150
	GK Stramm	220	3150
	Graciosa	200	3300
	Hanzi	200	3000
	KH Agria	220	3000
	KH Antólia	220	3000
	KH Center	220	3000
	KH Hernád	220	3000
	KH Kincsem	220	3000
	KH Korsó	220	3000
	KH Malko	220	3000
	KH Tas	220	3000
	KH Turul	220	3000
	KH Viktor	220	3000
	KWS Meridián	200	3000
	Laverda	180	4500
	Metaxa	180	4500
	Reni	180	4500
	Scarpia	180	4500
	Siberia	225	3500
	Tiffany	200	3000
	Vanessa	200	3000
	Violetta	200	3000

Növényfaj 1995. évi XXXIII. tv. 109/A. §-ának (2) bekezdése szerinti megnevezése	Oltalmazott fajta	Ajánlott vetési mennyiség kg/ha	Legalacsonyabb szap. fokú fémzárolt vetőmag árába épített licenzdíj 50%-a Ft/tonna + ÁFA
Őszi durumbúza	Duroflavus	200	6925
	Elsadur	200	6925
	GK Bétadur	250	3250
	GK Selyemdur	250	3250
	Lunadur	200	6925
	Lupidur	200	6925
	Windur	200	6925
Őszi tritikálé	Borwo	200	3000
	GK Rege	220	3150
	GK Szemes	220	3250
	Hungaro	200	3000
	Kitaro	200	3150
	Korpus	180	4500
	Lamberto	200	3150
	Leontino	200	3125
	Polego	160	3310
	SW Talentro	200	3000
	TC Lupus	180	4500
	Triticon	180	4500
	Tulus	180	4500
Őszi rozs	Amilo	160	3125
	Dankowskie Diament	160	3125
	Dukato	150	6500
	Ryefood	200	3000
Őszi zab	GK Impala	220	3350
	Mv Hópehely	180	3300
Tönkölybúza	Franckenkorn	180	9000

---

**A Magyar Élelmiszerkönyv Titkárságának közleménye  
a 2010. évi liszt jellegmintákról**

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-61 számú, Malomipari termékek irányelvének felhatalmazása alapján a Magyar Gabonafeldolgozók, Takarmánygyártók és Kereskedők Szövetsége szervezésében elkészültek és a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Malomipari Termékek Szakbizottságának elnöke által jóváhagyásra kerültek a 2010. évi termésű búzából és rozsból készített alábbi típusú liszt és dara jellegminták:

BL 55; BL 80; BL 112; BFF 55; TL 50; AD; RL 60; RL 90.

A jellegminták érvénybe lépésének időpontja: 2011. február 1.

A jellegminták érvényesek az új jellegminták kibocsátásáig.

A jellegmintákat forgalmazza:

Virág Géza vállalkozó

2225 Üllő, Liszt Ferenc u. 2.

Tel/Fax: 29/322-305

gevirag@freestart.hu

---

**MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV  
(Codex Alimentarius Hungaricus)  
2-61 számú irányelv  
Malomipari termékek  
3. kiadás, 2007.  
Módosított kiadás**

**1. §**

1. Ezen irányelv az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII törvény 17. § (2) bekezdésének b) pontja alapján a malomipari termékekre vonatkozó ajánlott irányelveket tartalmazza. Célja a gazdaság szereplőinek segítése azzal, hogy leírja e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokásokat és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat.

2. Az irányelv a búzaőrlemények, a rozsőrlemények, a kukoricaőrlemények, a hántolt rizsek és a hántolt borsók leírásait tartalmazza.

3. Nem tárgya az irányelvnek a hozzáadott vitaminokat, ásványi anyagokat és egyéb táplálkozási és fiziológiai hatású anyagokat, továbbá egyéb gabona lisztjét keverékként tartalmazó búzaőrlemény, rozsőrlemény, kukoricaőrlemény.

4. A fogyasztók valósághű tájékoztatása érdekében – az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII törvény 10. § (2) bekezdése, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 28.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelete 6. § (2) bekezdése alapján – ezen irányelvben szereplő megnevezések nem használhatók olyan termékekre, amely az irányelvnek a megnevezéshez tartozó leírásától eltér.

## 2. §

**Fogalommeghatározások**

1. **Anyarozs (bábfog, varjúköröm, *Claviceps purpurea*):** a tömlősgombák osztályához tartozó, elsősorban rozson élő gombafaj, illetve a gomba áttelelő alakja, szkleróciuma.  
A szklerócium 1-3 cm hosszú, lilászvörös színű, görbült képződmény, amely a kalászban a szem helyén keletkezik. Már kis mennyiségben (0,2 tömegszázalék felett) mérgezést okoz. Gyógyászati alapanyag.
2. **Apró törmelék:** a meghatározott méretek közötti törmelékszemek.
3. **Csiszolt szem:** az a rizsszem, amelynek ezüsthártyáját és csíráját eltávolították.
4. **Csökkent értékű magvak:** azok a magvak, amelyek az adott termények esetében élelmezési, takarmányozási vagy ipari célra korlátozottan használhatók fel.
5. **Darabos törmelék:** a meghatározott lyukméretű rostán fennmaradó, fél vagy annál kisebb mag. Rizs esetén a rostán átesett meghatározott méretű szemek is ide tartoznak.
6. **Előhántolt rizs (cargo):** a héjtalán (pelyva nélküli), az ezüsthártyában lévő rizs.
7. **Elszíneződött mag:** a mag jellemző színétől eltérő színű mag.  
Az a hántolt rizsszem, amelynek magállománya (romlás vagy egyéb károsodás következtében) sárgás, barnás, vöröses színváltozást mutat.  
Az a száraz borsó szem, amely magfelületének negyed- vagy annál nagyobb részén az alapszíntől eltérő színű.
8. **Esésszám:** a gabonaliszt vagy a teljes őrlemény vizes szuszpenziójának forrásban levő vízfürdőben, a jelen levő alfa-amilázok hatására bekövetkező keményítőelfolyósodás mértékét (intenzitását) kifejező minőségi jellemzője.
9. **Éretlen mag:** az a mag, amelyben a természetes összetevők felépítése nem fejeződött be, színe a mag beérési állapotánál korábbi szakasznak megfelelő, a mag jellegétől függően zöldes vagy vöröses, illetve a mag természetes színénél világosabb.
10. **Farinográf (Valorigráf):** dinamikus elven működő, reológiai mérőműszer, a búzaliszt jellegzetes sütőipari tulajdonságainak meghatározására.
11. **Fényezés:** a csiszolt rizs felületének bevonása talkum és glükózszirup adagolásával, lassú forgású fényeződobokban.
12. **Gipszes rizsszem:** az a hántolt rizsszem, az apró törmelék kivételével, amely a szem egész állományában lisztes elszíneződést mutat, nem áttetsző, nem üveges.
13. **Hántolás:** a rizs és a borsó héjának és magbelső részének szétválasztása különböző hántológépekkel, lehetőleg minimális liszt- és törmelékképződés mellett. Az így kapott magbelsőből további felületkezelő és finomító eljárásokkal emberi fogyasztásra alkalmas hántolt terméket állítanak elő.
14. **Idegen szag:** minden olyan szag, amely a termény vagy a termék természetes szagától eltér, ezek
  - erjedt szag: a szénhidrátok alkoholos erjedésekor keletkező szagelváltozás;
  - savanyú szag: a terményben végbemenő savas (tejsavas, ecetsavas, vajsavas) erjedés következtében fellépő szagelváltozás;
  - fülledt szag: a penészgombák anyagcseretermékei által okozott enyhe szag;
  - dohos szag: a fülledt szagnál erősebb, jellegzetes, kellemetlen szag;
  - avas szag: a terményben (termékben) lévő zsiradékok oxidatív változásának következtében előállt szagelváltozás;
  - egyéb idegen szag: pl. vegyszerszennyezés, ásványiolaj-szennyezés, más magvaktól átvett (pl. somkóró) idegen szag.
15. **Idegen szerves anyag:** minden, a termékben előforduló, annak jellegétől, összetételétől idegen, nagyítás nélkül szemmel látható szerves anyag, anyagréz, maradvány.
16. **Jellegminta:** országos szervezés keretében előállított, a szemmel érzékelhető tulajdonságok megítélésére szolgáló, összehasonlító lisztminta (búza és rozs). Előállítását és forgalmazását a Magyar Gabonafeldolgozók, Takarmánygyártók és Kereskedők Szövetsége szervezi. A jellegmintákat a

- Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság érintett szakbizottságainak tagjaiból álló bizottság bírálja el, és a Malomipari Termékek Szakbizottságának elnöke hagyja jóvá.
17. **Kártevővel fertőzött termény:** az a termény vagy termék, amely a gyártás során vagy a raktározás alatt élő vagy elhalt kártevő bármely fejlődési alakját vagy anyagszertermékét tartalmazza.
  18. **Kondicionálás:** őrlés előtti előkészítés, a termény nedvességtartalmának a technológiához illeszkedő értéken való tartása.
  19. **Lisztes szem:** az a szem, amelynek szerkezete laza, a magbelső szemcséi között levegő van. Ideszámít az 1/4 részben vagy annál kevésbé üveges búzamaz. A durum búza lisztes, ha az üvegeesség nem 100%-os. A hántolatlan rizsszem akkor lisztes, ha a törési felületének több, mint 50%-a lisztes; a hántolt rizs akkor, ha a fehér lisztes színeződés a szem teljes törési felületére kiterjed.
  20. **Lisztmentes rizs:** az a hántolt rizs, amely a 0,63 mm nyílású szitán áteső részt nem tartalmazza.
  21. **Magbelső (endospermium):** a gabonafélék héj alatti szövete, amely tartalék tápanyagokat tartalmaz.
  22. **Mérgező magvak:** az egészségre káros, természetes kémiai anyagokat (pl. alkaloidokat) tartalmazó gyommagvak.
  23. **Nedves siker:** a búzaliszt 2%-os NaCl-oldattal készített tészájából, meghatározott feltételek közötti kimosás után visszamaradt, főként gliadinból és gluteninből álló, képlékeny, rugalmas anyag.
  24. **Őrlés:** az a tisztító, aprító és osztályozó malomipari műveletsorozat, amelynek célja a gabonaszem két fő alkotójának, a héjnak és a magbelsőnek a lehető legtökéletesebb szétválasztása.
  25. **Peremsérült borsó:** a gépi úton végzett felezés következtében megsérült, kicsorbult peremű borsó.
  26. **Savfok:** a kenyérgabonából előállított 10 g liszt vizes szuszpenziójában lévő szabad zsírsavak közömbösítéséhez szükséges 0,1 mol/l-es NaOH-oldat térfogata, cm<sup>3</sup>-ben.
  27. **Sárgapigment-tartalom:** a durum búza teljes őrleményéből, darájából extrahált sárga színanyagok spektrofotometriásan meghatározott mennyisége, mg-ban kifejezve, a kg-ban megadott szárazanyagra vonatkoztatva, az előírt módon vizsgálva.
  28. **Sütőipari érték:** a búzaliszt minőségére jellemző, farinográffal vagy valorigráffal meghatározott minőségi értékszám, illetve értékcsoporthoz.
  29. **Törésmagasság:** a tört rizsszem hosszanti irányban mérhető magassága.
  30. **Tört szem:** élelmezési magvak esetében azok a magvak, amelyeknek magbelsője mechanikai hatás következtében szabaddá vált.
  31. **Üszögspóra:** a *Tilletia* és *Ustilago* gombafajok spórái.
  32. **Vörös csíkos rizsszem:** az a hántolt rizsszem, amelyen a barnásvörös ezüsthártyacsík a csiszolás után hosszanti irányban a szem hosszának felénél nagyobb részben megmaradt.
  33. **Vörös ezüsthártyájú rizsszem:** az rizsszem, amelynek ezüsthártyája vörös, vörösesbarna, de a szem belső állománya nem színeződött el.

### 3. §

#### Búzaőrlemények

##### A búzaőrlemények meghatározása, csoportosítása

A búzából malmi úton előállított, alábbi őrlemények:

##### 1. Búza finomliszt BL 55

Azonosító szám: MÉ 2-61/1/1

Finomszemcsés őrlemény, a búzamazbelsőre (endospermiumra) jellemző színű, héjrészt gyakorlatilag nem tartalmaz.

##### 2. Búza kenyérliszt, fehér BL 80

Azonosító szám: MÉ 2-61/1/2

Finomszemcsés őrlemény, színe a búzamazbelső és a héj árnyalatától függ, a típusnak megfelelő mértékű finomszemcsés héjrészt tartalmaz.

**3. Búzakenyérliszt, félfehér BL 112**

Azonosító szám: MÉ 2-61/1/3

Finomszemcsés őrlemény, színe, világossága a búzamazagsbelső árnyalatától, a jelen lévő héjréssz mennyiségétől, továbbá a búza alapszínétől függ.

**4. Étkezési búzadara**

Azonosító szám: MÉ 2-61/1/4

A búza magbelsőjének nagy szemcsés őrleménye, fehéres krémszínű, kismértékben a daraszemcsére tapadó héjat is tartalmazhat.

**5. Búzarétesliszt BFF 55**

Azonosító szám: MÉ 2-61/1/5

A búza magbelsőjére jellemző árnyalatú, meghatározott szemcseméret-összetételű, ún. „fogós” őrlemény, a típusra jellemző, megengedett mennyiségű finomszemcsés frakció és héjréssz előfordulása mellett.

**6. Tésztaipari búzaliszt TL 50**

Azonosító szám: MÉ 2-61/1/6

A búza magbelsőjére jellemző árnyalatú, meghatározott szemcseméret-összetételű, a búzaréteslisztnél kissé „fogósabb” őrlemény, a típusra jellemző, megengedett mennyiségű finomszemcsés frakció és héjréssz előfordulása mellett.

**7. Graham-búzaliszt**

Azonosító szám: MÉ 2-61/1/7

A búzára jellemző színű, megközelítően teljes kiőrlésű, széles szemcseméret-tartományban tartalmaz lisztet, továbbá nagyobb szemcseméretű héjrészeket; a gabonaszem összes alkotórészét tartalmazza (beleértve a csírat és a korpát is). A malmi előkészítés során csak a külső, szennyezett, vékony héjréteget távolítják el.

**8. Teljes kiőrlésű búzaliszt**

Azonosítási szám: MÉ 2-61/1/8

A búzára jellemző színű, megközelítően teljes kiőrlésű finomszemcsés őrlemény, ami a gabonaszem összes alkotórészét tartalmazza (beleértve a csírat és a korpát is). A malmi előkészítés során csak a külső, szennyezett, vékony héjréteget távolítják el.

A Graham-búzaliszttól szemcseméretben tér el.

**9. Étkezési búzakorpa**

Azonosító szám: MÉ 2-61/1/9

Az étkezési búza terméshéját, aleuronrétegét és a csíra egy részét tartalmazza, a lisztnél nagyobb, meghatározott szemcseméret-eloszlás mellett.

**10. Tésztaipari durumbúzadara**

Azonosító szám: MÉ 2-61/1/10

A durumbúza magbelsőjére jellemző, sárgás alapszínű, nagy szemcsés őrlemény. A durumbúzára ugyancsak jellemző világos héjrészeket a típusra megengedett mértékig tartalmazhatja.

**11. Durumbúzaliszt, sima**

Azonosító szám: MÉ 2-61/1/11

A durumbúza magbelsőjére jellemző, sárgás alapszínű, finomszemcsés őrlemény, csekély mértékű, a lisztzemcsékkel azonos méretű világos héjrészt is tartalmazhat.

**Felhasznált összetevők**

A búzaőrlemények gyártásához a vonatkozó előírásoknak (törvény, rendelet, MÉ I. kötet), nemzeti szintű ajánlásoknak (MÉ II. kötet, szabvány), ezek hiányában a szokásos kereskedelmi követelményeknek és az étkezési célnak megfelelő minőségű közönséges búza (*Triticum aestivum*) és durumbúza (*Triticum durum*) szemtermését használják fel.

**Előállítási folyamat**

Búzaőrleményeket szakszerűen tárolt és megfelelően előkészített (tisztított, kondicionált és pihentetett) búzából malmai őrlési eljárással állítanak elő. Eltérő előkészítést és őrlést alkalmaznak a közönséges és a durumbúza feldolgozása során.

Az őrlési folyamat célja általában a magbelső és a héjrész különválasztása, ehhez az aprító és osztályozó műveleteket meghatározott sorrendben alkalmazzák. A különböző hamujú és szemcseméretű őrlménytípusokat az őrlés során keletkező frakciók megfelelő arányú keverésével állítják elő.

A nagyobb héjtartalmú őrlemények (Graham-búzaliszt, teljes kiőrlésű búzaliszt) és az étkezési búzakorpa gyártásakor nagyobb tisztító hatást eredményező technológiát alkalmaznak.

A búzaőrlemények (lisztek és dara) színének, világosságának és korpázottságának megítélésére a gyártási folyamat során az adott típus jellegmintája szolgál.

**Minőségi jellemzők****Külső megjelenés**

A búzaőrlemények a típusnak megfelelő színűek, szemcseméretűek és korpázottságúak. A közönséges búza (*Triticum aestivum*) őrleményeire a magbelső fehéres, krémalapszíne jellemző. A közönséges és a durumbúza lisztjei és darái közötti jellegzetes különbség az, hogy a durumbúza őrleményei egyenletesen sárgás alapszínűek.

Az étkezési búzakorpa héjrészecskékből áll, a héjhoz tapadó lisztszemcséket tartalmaz.

**Érzékszervi tulajdonságok**

A búzaőrlemények szaga és íze a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól és íztől mentes. A termék csomómentes, nem összetapadó. A búza teljes őrleménye (Graham-búzaliszt, teljes kiőrlésű búzaliszt) és az étkezési búzakorpa színe a kiinduló búzára jellemző.

**Fizikai és kémiai tulajdonságok**

A következő táblázat és az alábbiak szerint:

- A búzaőrlemények esésszáma legalább 200 s (másodperc).
- Az étkezési búzakorpa keményítőtartalma legfeljebb 18,0% (*m/m*), szárazanyag-tartalomra számítva.
- A tésztaipari durumbúza dara sárgapigment-tartalma legalább 5,0 mg/kg, szárazanyag-tartalomra számítva.



1. táblázat

Minőségi jellemző	Búza finomliszt BL 55	Búzakenyér liszt, fehér BL 80	Búzakenyér liszt, félféher BL 112	Étkezési búza dara	Búza rétesliszt BFF 55	Tésztaipari búza liszt TL 50	Graham-búza liszt	Teljes kiörlésű búza liszt	Étkezési búza korpa	Tésztaipari durumbúza dara	Durumbúza liszt sima
Hamu, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	legfeljebb 0,60	0,61–0,88	0,89–1,12	–	legfeljebb 0,55	legfeljebb 0,50	1,5–2,2	1,5–2,2	–	–	–
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,2	15,0	15,0	13,0	15,0	15,0
Sütőipari értéksoport farinográfia vagy valorigráfia meghatározva, legalább	B	B	B	–	–	–	–	–	–	–	–
Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	27	28	28	–	27	26	–	–	–	28	28
Szemcseméret, mikrométer	315 µm-en 100%, 250 µm-en legalább 95% essen át	315 µm-en 100%, 250 µm-en legalább 95% essen át	315 µm-en 100%, 250 µm-en legalább 95% essen át	1250 µm- en 100%, 450 µm- en legalább 10% essen át	360 µm-en 100%, 160 µm-en legalább 25% essen át	400 µm-en 100%, 200 µm-en legalább 15% essen át	2000 µm-en 100%, 315 µm-en legalább 60% essen át	500 µm-en legalább 85%, 315 µm-en legalább 70% essen át	500 µm-en legalább 20%, 200 µm-en legalább 4% essen át	500 µm-en legalább 95%, 315 µm-en legalább 75%, 250 µm-en legalább 50%, 160 µm-en legalább 10% essen át	250 µm-en 100% essen át



**Tisztasági követelmények**

A búzaőrleményekben mérgező gyommagvak őrlménye, valamint állati kártevők és maradványaik ne forduljanak elő.

A nem gabona eredetű, az előzőekben felsoroltakhoz nem tartozó összes idegen anyag megengedett legnagyobb mennyiségét az alábbi táblázat tartalmazza.

Összes idegen anyag	Étkezési búzakorpa	Egyéb búzaőrlemény	
		< 1,12 %* hamujú**	≥ 1,12 % hamujú**
Idegen, nem mérgező magőrlemény legfeljebb, % (m/m)	0,5	0,8	1.0
Homoktartalom, legfeljebb, % (m/m)	0,1	0,03	0,05
Üszögspóra-tartalom, legfeljebb, % (m/m)	0,1	0,05	0,1
Idegen szerves anyag, legfeljebb, % (m/m)	0,2	–	–

\* Idetartoznak a durumbúza őrlményei is.

\*\* A hamut szárazanyag-tartalomra kell számítani.

**Jelölés**

A hatályos jogszabályokban előírtak szerint.

A búzaőrlemény megnevezése ezen paragrafus I. bekezdésének 1–11. pontjában meghatározott (az adott őrlményre megfelelő) név. Az azonosító szám nem része a megnevezésnek.

**Az irányelv ezen módosítása miatt nem megfelelő jelölésű búzaőrlemény csomagolóanyagok 2008. június 1-jéig használhatók fel és az addig előállított termékek ezen időpontot követően is forgalomba hozhatóak.**

#### 4. § Rozsőrlemények

**A rozsőrlemények meghatározása, csoportosítása**

Rozsból malmi úton előállított őrlmények. Az egyes – alábbiakban felsorolt - csoportok között a magbelső és a héjrész arányától, a korpázottság mértékétől függő színbeli, árnyalati különbségek vannak.

**1. Fehér rozsliszt (rozsláng) RL 60**

Azonosító szám: MÉ 2-61/2/1

**2. Világos rozsliszt RL 90**

Azonosító szám: MÉ 2-61/2/2

**3. Sötét rozsliszt RL 125**

Azonosító szám: MÉ 2-61/2/3

**4. Teljes kiőrlésű rozsliszt**

Azonosító szám: MÉ 2-61/2/4

### Felhasznált összetevők

A rozsőrlemények gyártásához a vonatkozó előírásoknak (törvény, rendelet, MÉ I. kötet), nemzeti szintű ajánlásoknak (MÉ II. kötet, szabvány), ezek hiányában a szokásos kereskedelmi követelményeknek és az étkezési célnak megfelelő minőségű rozs (*Secale cereale L.*) szemtermését használják fel.

### Előállítási folyamat

Rozsőrleményeket szakszerűen tárolt és megfelelően előkészített (tisztított, kondicionált) rozból malmai őrlési eljárással állítanak elő. Különösen fontos az esetlegesen előforduló anyarozs tisztítással végzett eltávolítása. Az őrlési folyamat célja általában a magbelső és a héjrész különválasztása, ehhez az aprító és osztályozó műveleteket meghatározott sorrendben alkalmazzák. A különböző hamujú liszt típusokat az őrlés folyamán keletkező frakciók meghatározott arányú keverésével állítják elő. A rozsőrlemények színének, világosságának és korpázottságának megítélésére a gyártási folyamat során az adott típus jellegmintája szolgál.

### Minőségi jellemzők

#### Külső megjelenés

A rozsőrlemények színét, árnyalatát a magbelső színe és a rozshéjból eredő korparészecskék szemcsemérete és előfordulási aránya határozza meg. A közel azonos hamujú búzaliszthez képest a rozsliszt általában szürkés árnyalatú. A kisebb méretű liszt szemcsék miatt a rozsliszt – a búzaliszthez hasonlítva – könnyebben összetapad.

#### Érzékszervi tulajdonságok

Szaga és íze a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől és szagtól mentes.

#### Fizikai és kémiai tulajdonságok

Az alábbi táblázat szerint.

Minőségi jellemző	RL-60	RL-90	RL-125	Teljes kiőrlésű rozsliszt
Hamu, % (m/m) szárazanyag-tartalomra számítva	legfeljebb 0,65	0,66- 0,98	0,99- 1,35	legalább 1,36
Savfok, legfeljebb	3,0	4,0	5,0	5,0
250 µm-en áteső rész, % (m/m)	100	100	100	legfeljebb 60
Szemcseméret 2000 µm-en áteső rész, % (m/m)	–	–	–	100
400 µm-en áteső rész, % (m/m)	–	–	–	legfeljebb 90
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0			
Esésszám, s	130-300			

### Tisztasági követelmények

A rozsőrlemény ne tartalmazzon mérgező gyommagőrleményt, állati kártevőket és maradványait.

A megengedett szennyezőanyag-tartalom a következő:

Idegen, nem mérgező magőrlemény, legfeljebb	1,0% (m/m)
Homoktartalom, legfeljebb	0,05% (m/m)
Üszögspóra-tartalom, legfeljebb	0,05% (m/m)
Anyarozstartalom, legfeljebb	0,1% (m/m)

### Jelölés

A hatályos jogszabályokban előírtak szerint.

A rozsőrlemény megnevezése ezen paragrafus I. bekezdésének 1–4. pontjában meghatározott (az adott őrleményre megfelelő) név. Az azonosító szám nem része a megnevezésnek.

**Az irányelv ezen módosítása miatt nem megfelelő jelölésű rozsőrlemény csomagolóanyagok 2008. június 1-jéig használhatók fel és az addig előállított termékek ezen időpontot követően is forgalomba hozhatóak.**

## 5. §

### Hántolt rizsek

#### **A hántolt rizsek meghatározása, csoportosítása**

A hántolt rizsek a pelyvás maghéj eltávolítása és a barnás ezüsthártya különböző mértékű, fokozatos csiszolása, a mag esetleges fényezése után kapott félkész termékekből végzett osztályozással előállított termékek. Ebbe a termékcsoporthoz tartozik a kizárólag hántolt, ún. barna rizs is.

Nem tárgya az irányelvnek a hőkezeléssel (előfőzés, feltárás stb.) gyártott rizs.

A késztermékek a csiszolás mértéke és a törtszem-tartalom mennyisége, valamint jellegük alapján megkülönböztetve az alábbiak.

#### **1. „A” minőségű rizs**

Azonosító szám: MÉ 2-61/3/1

#### **2. „B” minőségű rizs**

Azonosító szám: MÉ 2-61/3/2

#### **3. Barna rizs**

Azonosító szám: MÉ 2-61/3/3

#### **Felhasznált összetevők**

A hántolt rizsek gyártásához a vonatkozó előírásoknak (törvény, rendelet, MÉ I. kötet), nemzeti szintű ajánlásoknak (MÉ II. kötet, szabvány), ezek hiányában a szokásos kereskedelmi követelményeknek és az étkezési célnak megfelelő minőségű rizsfajták (*Oryza sativa L.*) szemtermését használják fel.

#### **Előállítási folyamat**

A kiinduló nyersanyag szakszerűen tárolt és megfelelően előkészített (tisztított és szemméret, valamint szemforma szerint osztályozott) hántolatlan rizs. A pelyvás héj eltávolítását hántolással végzik. A hántolt szemekről (cargo) fokozatos csiszolással távolítják el az ezüsthártyát és a rizscsírát. A csiszolás közben keletkező csiszolat és tört szem különválasztására folyamatos osztályozást végeznek. Az osztályozás során kerül kiválasztásra – a technológiai folyamatban keletkező – darabos és az apró törmelékrizs.

Az ezüsthártya eltávolítását különböző mértékű csiszolással végzik, az előállítandó késztermék minőségének függvényében. A tetszetős szemformájú, üvegesen áttetsző, legnagyobb csiszolási fokozatú és minimális törtszem-tartalmú rizst fényezhetik.

Barna rizs előállítására csak hántolást és osztályozást végeznek, az ezüsthártyát nem távolítják el.

#### **Minőségi jellemzők**

##### **1. Külső megjelenés**

A hántolt rizs – a kiinduló nyersanyagtól függően – lehet hosszú, közepes és rövid szemű. A rizsszem lehet üveges, áttetsző, valamint részben vagy teljesen lisztes szerkezetű. A csiszolás mértékétől, a fajtától és a termőhelytől függően a csiszolt rizs színe a világosszürkéstől (vöröses árnyalat is előfordulhat) a teljesen fehéreként ható, üvegesen áttetszőig változhat. Előfordulhatnak sárgás, barnás, vöröses árnyalatú és zöld színű csiszolt, továbbá gipszes rizsszemek is.

A termékben a tört szem – darabos és apró törmelék – mennyiségi aránya határozza meg a gyártmány minőségi besorolását. A késztermék lisztfinomságú rizsszemcséket nem tartalmaz.

A 2,4 mm-es, kerek lyukú rostán átesett, félnél nagyobb vagy egész szem nem számít törmeléknek.

Darabos törmeléknek minősül a 2,4 mm-es, kerek lyukú rostán fennmaradó, üveges, lisztmentes törmelék, amely az egész szem felének megfelelő méretű vagy annál kisebb. A 2,4 mm-es kerek lyukú rostán átesett, az egész szem felének megfelelő vagy annál kisebb olyan tört szem, amelynek törésmagassága 2,4 mm-nél nagyobb, a darabos törmelékhez tartozik.

Apró törmeléknek minősül a 2,4 mm-es kerek lyukú rostán áteső lisztmentes törmelék, amelynek törésmagassága 2,4 mm vagy annál kisebb.

## 2. Érzékszervi tulajdonságok

A hántolt rizs színe, szaga, íze a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól és íztől mentes.

## 3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Az alábbi táblázat szerint.

Minőségi jellemző	„A” minőségű rizs	„B” minőségű rizs	Barna rizs
Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,8	99,7	99,7
Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,2	0,3	0,3
– ezen belül szervesetlen keverék	0,1	0,2	0,2
Elszíneződött szem, legfeljebb, % (m/m)	0,5	1,5	–
Gipszes szem, legfeljebb, % (m/m)	2,0	5,0	–
Csiszolt szem, legfeljebb, % (m/m)	–	–	3,0
Tört szem, legfeljebb, % (m/m)	–	–	3,0
Darabos törmelék, legfeljebb, % (m/m)	9,0	15,0	–
Apró törmelék, <sup>(1)</sup> legfeljebb, % (m/m)	1,5	5,0	–
Vörös ezüsthártyás szem, <sup>(2)</sup> legfeljebb, % (m/m)	–	–	5,0
Vörös csíkos szem, legfeljebb, % (m/m)	5,0	5,0	–
Éretlen zöld szem, <sup>(2)</sup> legfeljebb, % (m/m)	–	–	5,0
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0		

## 4. Tisztasági követelmények

A hántolt rizsek ne tartalmazzanak mérgező gyommagvakat vagy azok töredékeit, valamint állati kártevőket és maradványait.

### Jelölés

A hatályos jogszabályokban előírtak szerint.

A hántolt rizsek megnevezése ezen paragrafus I. bekezdésének 1–3. pontjában meghatározott (az adott rizsre megfelelő) név. Az azonosító szám nem része a megnevezésnek.

<sup>(1)</sup> Az apró törmelék terhére a darabos törmelék több is lehet.

<sup>(2)</sup> Az éretlen zöld szem és a vörös ezüsthártyás szem egymás terhére legfeljebb 10%-ig meg van engedve.

## 6. §

**Kukoricaőrlemények****A kukoricaőrlemények meghatározása, csoportosítása**

Élelmezési célra kiválasztott, megfelelő tisztaságú kukoricából malmi úton előállított, különböző szemcseméretű, alábbi őrlemények.

**1. Kukoricaliszt**

Azonosító szám: MÉ 2-61/4/1

**2. Kukoricadara**

Azonosító szám: MÉ 2-61/4/2

**3. Kukorica-kásadara**

Azonosító szám: MÉ 2-61/4/3

**Felhasznált összetevők**

A kukoricaőrlemények gyártásához a vonatkozó előírásoknak (törvény, rendelet, MÉ I. kötet), nemzeti szintű ajánlásoknak (MÉ II. kötet, szabvány), ezek hiányában a szokásos kereskedelmi követelményeknek és az étkezési célnak megfelelő minőségű kukorica (*Zea mais L.*) és hibridjeinek szemtermését használják fel.

**Előállítási folyamat**

Az élelmezési célú kukoricaőrlemények gyártásához csak szakszerűen betakarított, szárított és tárolt kukoricát használnak fel. A kukorica lehetőleg repedésmentes és üveges, acélos szerkezetű legyen. Egyéb gabonamagvakat nem tartalmaz.

A kukoricafeldolgozás műveletei: tisztítás, kondicionálás, hámozás, előaprítás, csírákivonás, aprítás, osztályozás, daratisztítás meghatározott sorrendben alkalmazva.

A héj és a magbelsőrések elválasztását szemcsenagyság és sűrűség szerinti osztályozással végzik.

Fontos, hogy az aprítás során a csíra ne sérüljön, és kiválasztása minél eredményesebb legyen.

A kukoricaőrleményeket osztályozással meghatározott szemcseméretű frakciókból állítják elő.

**Minőségi jellemzők****1. Külső megjelenés**

A kukoricaőrlemények szemcsemérete a megnevezésnek megfelelő, egymástól jól elkülönülő és így szemrevételezéssel is jól megkülönböztethető legyen. A kukoricaőrlemények színe a gyártáshoz felhasznált kukorica sárga magbelsőjére jellemző. A finomszemcsés kukoricaliszt világosabb, a nagy szemcsés dara, illetve kásadara sötétebb árnyalatú. Az őrlemények a kukorica hősérülésére utaló barna szemcséktől, valamint csírarészekről, továbbá héjrészekről gyakorlatilag mentesek.

**2. Érzékszervi tulajdonságok**

Szaga és íze a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől és szagtól mentes.

### 3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Az alábbi táblázat szerint.

Minőségi jellemző	Liszt	Dara	Kásadara
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	14,0	14,0	14,0
Nyerszsír-tartalom, legfeljebb, % (m/m) szárazanyag-tartalomra számítva	2,3	2,0	2,0
Savfok, legfeljebb	5,0	5,0	5,0
Szemcseméret szerinti eloszlás	400 µm-en 100% essen át, 315 µm-en legalább 80% essen át.	1250 µm-en 100% essen át, 400 µm- en legfeljebb 10% essen át.	3000 µm-en 100% essen át, 1000 µm-en legfeljebb 5% essen át.

### 4. Tisztasági követelmények

A kukoricaörlemény ne tartalmazzon más gabonák őrleményét, gyommagörleményt, állati kártevőket és maradványait.

#### Jelölés

A hatályos jogszabályokban előírtak szerint.

A kukoricaörlemények megnevezése ezen paragrafus I. bekezdésének 1–3. pontjában meghatározott (az adott őrleményre megfelelő) név az „élelmezési célra” szavakkal kiegészítve. Az azonosító szám nem része a megnevezésnek.

## 7. §

### Hántolt borsók

#### A hántolt borsók meghatározása, csoportosítása

A hántolt borsók az étkezési célra termesztett, megfelelően előkészített sárga- és zöldborsóból hántolással és azt követő osztályozással előállított, félgömb alakú, sima felületű, egyenletesen fényezett, alábbi termékek.

#### 1. Hántolt feles sárgaborsó

Azonosító szám: MÉ 2-61/5/1

#### 2. Hántolt feles zöldborsó

Azonosító szám: MÉ 2-61/5/2

#### Felhasznált összetevők

A hántolt borsók gyártásához a vonatkozó előírásoknak (törvény, rendelet, MÉ I. kötet), nemzeti szintű ajánlásoknak (MÉ II. kötet, szabvány), ezek hiányában a szokásos kereskedelmi követelményeknek és az étkezési célnak megfelelő minőségű sárga- és/vagy zöldborsó (*Pisum sativum*, L.) fajtáinak termését használják fel.

#### Előállítási folyamat

A szakszerűen tárolt borsót hántolás előtt tisztítják, osztályozzák. A hántolást megelőzően héjszívósító kondicionálást alkalmaznak. A héj, a tört szem és a csiszolási hulladék elválasztását követően gőz hozzáadásával alakítják ki a borsó egyenletes, fényes felületét.

A készterméket nagyság szerint osztályozzák.

## Minőségi jellemzők

### 1. Külső megjelenés

A hántolt borsó sárga vagy zöld színű, felülete egyenletesen fényes, karcmentes. A megengedettnél több hántolatlan, más színű és peremsérült szemet, továbbá borsólisztet és héjrészt nem tartalmaz.

A termékben a darabos és apró törmelék a táblázatban meghatározott mértékben fordulhat elő.

Darabos törmelék: a 4,5 mm-es kerek lyukú rostán áteső, de a 3 mm-es kerek lyukú rostán fennmaradó törmelék borsó.

Apró törmelék: a 3 mm-es kerek lyukú rostán áteső héj és korpamentes törmelék borsó.

Más színű borsó: a sárgaborsóban előforduló zöldborsószemek, illetve a zöldborsóban előforduló sárgaborsószemek. A legfeljebb fele részben elszíneződött szemek azonos színűnek tekintendők.

### 2. Érzékszervi tulajdonságok

Szaga, íze a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől és szagtól mentes.

### 3. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Az alábbi táblázat szerint.

Minőségi jellemző	Feles sárgaborsó	Feles zöldborsó
Tisztaság, legalább, % ( <i>m/m</i> )	99,7	99,7
Keverék, legfeljebb, % ( <i>m/m</i> )	0,3	0,3
Ezen belül		
– szervesetlen keverék, legfeljebb, % ( <i>m/m</i> )	0,1	0,1
– szerves keverék, (a szerves keverék a szervesetlen terhére több is lehet) legfeljebb, % ( <i>m/m</i> )	0,2	0,2
Hibás és csökkent értékű hántolt borsó, legfeljebb, % ( <i>m/m</i> )	5,0	5,0
– zsizsikszúrt		
– hántolatlan	1,0	1,0
– rágott, ázott, foltos, barnult szem együtt	2,0	2,0
Más színű borsó, legfeljebb, % ( <i>m/m</i> )	2,0	5,0
Törmelék borsó, legfeljebb, % ( <i>m/m</i> )		
– darabos törmelék	4,0	4,0
– apró törmelék	1,0	1,0
5,0 mm-nél nagyobb méret, legalább, % ( <i>m/m</i> )	90,0	80,0
Nedvességtartalom, legfeljebb	15,0	

### 4. Tisztasági követelmények

A hántolt borsó ne tartalmazzon mérgező gyommagvakat vagy azok töredékeit, valamint állati kártevőket és maradványait.

### Jelölés

A hatályos jogszabályokban előírtak szerint.

A hántolt borsó megnevezése ezen paragrafus I. bekezdésének 1–2. pontjában meghatározott (az adott borsóra megfelelő) név. Az azonosító szám nem része a megnevezésnek



**Magyar Élelmiszerkönyv  
(Codex Alimentarius Hungaricus)**

**2-101 számú irányelv**

**Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott egyes feldolgozott gyümölcsstermékek  
1. kiadás 2010.**

**I.**

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) alapján a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott (a továbbiakban különleges minőségű) lekvárookra és gyümölcszörpökre vonatkozó követelményeket tartalmazza.  
Célja, hogy segítse a gazdaság szereplőit azzal, hogy leírja az e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokásokat és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat.
2. A különleges minőségre utaló megkülönböztető jelölés csak az ezen irányelvnek megfelelő lekvárfélénél és gyümölcszörpöknél alkalmazható.
3. Ez az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható.
4. Az irányelvnek nem megfelelő, megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott csomagolóanyagok 2011. december 31-ig használhatók fel, és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.

**II.**

**Különleges minőségű lekvárok**

**1. Termékmeghatározás**

A különleges minőségű lekvárok olyan készítmények, amelyeket egy vagy többféle friss vagy tartósított gyümölcsből édesítve vagy édesítés nélkül a kívánt sűrűségűre főznek. A termékben a gyümölcs darabos és/vagy áttört (passzírozott) formában van jelen. A termékre jellemző a magas gyümölcs- és alacsony hozzáadott cukor tartalom.

A különleges minőségű szilvalekvár kizárólag szilvából, cukor hozzáadása nélkül keményre főzött, de kenhető, sötét színű készítmény, amely héjdarabokat részben tartalmazhat.

A különleges minőségű lekvárok tartósítását a hőkezelés és a besűrítés együttes hatása biztosítja.

**2. Felhasználható összetevők**

2.1. Gyümölcs

Felhasználható valamennyi, a lekvárfélék előállítására alkalmas gyümölcsféle megfelelően előkészített (pulp, püré) ehető része. Az előkészített gyümölcs lehet friss, fagyasztott vagy aszeptikusan tartósított. Gyümölcs pulp illetve gyümölcspüré meg kell feleljen a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/113. számú előírás D rész I. 2., 3. pontjában meghatározottaknak.

Részben vagy egészben tartósítószerrel tartósított összetevőket a termékhez felhasználni tilos.

2.2. Édesítő anyagok

Félfehér kristálycukor (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint)

Kristálycukor (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint)

Finomított kristálycukor (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint)

Glükóz-fruktóz szörp, fruktóz-glükóz szörp (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint)

Méz (MÉ 1-3-2001/110 előírása szerint)



Szőlő-, csicsóka- vagy almasűrítmény (tartósítószer nélkül, csak az eredeti gyümölcs összetevőkkel)  
Fruktózsirup  
Gyümölcsből kivont cukor

A különleges minőségű lekvárok édesítésére édesítőszer nem használható

### 2.3. Egyéb anyagok

Savasság beállításához csak citromlé vagy citromlé sűrítmény használható  
Szeszes italok, bor és likőrbor,  
Diófélék, mogyoró, mandula,  
Aromás növények, fűszerek  
Citrushéj  
Vanília és vanília-kivonat  
Ívóvíz csak a pektin feloldásához szükséges mennyiségben használható

### 2.4. Adalékanyagok

Csak gyümölcspektin használható [max. 0,5% (m/m)-ban]  
Szilvalekvárhoz gyümölcspektin sem használható.

## **3. Minőségi jellemzők**

### 3.1. Gyümölcsstartalom

Gyümölcsstartalom alatt az egységnyi mennyiségű termék gyártásához közvetlenül felhasznált és megfelelően előkészített, szennyezőanyagok és nem megfelelő részek eltávolítása utáni gyümölcs mennyiséget kell érteni, amelynek vízdoldható szárazanyagtartalma megegyezik legalább az MÉ 1-3-2001/112 előírás „F” részében meghatározott, az adott gyümölcsre vonatkozó Brix értékkel.

a) 100 g késztermékhez felhasznált előkészített gyümölcs mennyisége:

Általános: legalább 60 g

Citrusgyümölcsök esetében: legalább 50 g

b) A kétféle gyümölcsből készült lekvárfélék esetében a megnevezésben az első helyen feltüntetett gyümölcs aránya az összes gyümölcsstartalom 50-75% (m/m)-a között legyen.

c) A három- vagy a többféle gyümölcsből készült lekvárfélék esetén a legnagyobb mennyiségben használt gyümölcs aránya ne haladja meg az összes gyümölcs tartalom 50% (m/m)-át, és a legkisebb mennyiségben használt gyümölcs pedig érje el a 10% (m/m)-ot.

### 3.2. Hozzáadott édesítő anyag tartalom

Általános: gyártmánylap szerint

Szilvalekvár nem tartalmazhat hozzáadott édesítő anyagot

Különleges lekvárokhoz – a szilvalekvár kivételével – édesítés céljából felhasználhatóak a 2.2. pontban meghatározott gyümölcssűrítmények, de annak mennyisége a gyümölcsstartalomra számítva a megnevezésben feltüntetett gyümölcs mennyiségének legfeljebb 10% (m/m)-a lehet.

A megnevezésben feltüntetett gyümölcs aránya azonban nem csökkenthető, és a gyümölcsstartalomnak meg kell felelnie az 3.1.a) pontban előírtaknak..

### 3.3. Fizikai-kémiai jellemzők

Vízben-oldható szárazanyag tartalom		
	Általános (kivéve a hozzáadott édesítő anyag nélkül készült különleges minőségű lekvárok)	Legalább 25 ref%
	Szilvalekvár	Legalább 55 ref%
Homoktartalom		Legfeljebb 0,1 % (m/m)

### 3.4. Érzékszervi jellemzők

Természetes, a felhasznált gyümölcsre vagy gyümölcsökre illetve ízesítésre jellemző színű, ízű harmonikus, idegen íztől és illattól mentes.

A termék állománya kenhető vagy darabosan szakadó.

### 4. Csomagolás

Különleges minőségű lekvárfélék a végső fogyasztó számára csak a termékvédelmet megfelelően biztosító módon, előrecsomagoltan, üveg, cserép vagy porcelán, az élelmiszerbiztonsági előírásokat kielégítő csomagolásban hozhatók forgalomba.

### 5. Jelölés

Az élelmiszerek jelölésére vonatkozó külön jogszabály szerint a következők figyelembe vételével.

#### 5.1. Megnevezés

Lekvár

- A termék megnevezését ki kell egészíteni a felhasznált gyümölcs vagy gyümölcsök nevével és a „különleges minőségű” vagy „prémium” jelzővel.
- A megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni a jelleget lényegesen meghatározó, ízesítést vagy fűszerezést, ha van ilyen.
- A megnevezésben egyféle gyümölcsöt lehet feltüntetni akkor, ha a termékben más gyümölcs csak édesítésre szolgál legfeljebb a 3.2. pontban meghatározott mennyiségben.
- Az **egy- vagy kétféle gyümölcsből** készült lekvárfélék megnevezésében feltüntethető a felhasznált gyümölcs fajtájának a neve is (pl. „meggy-lekvár cigánymeggyből” stb.).
- **Három- vagy többféle** gyümölcsből készült termék esetében a „vegyes gyümölcs” szavakat kell feltüntetni vagy fel kell sorolni a felhasznált gyümölcsök nevét a felhasznált mennyiségek csökkenő sorrendjében.
- A termék megnevezése kiegészíthető a mézre való utalással, amennyiben az édesítő anyagként kizárólag mézet használnak. Egyéb esetben csak „.....ral és mézzel” vagy „mézzel és .....ral” kifejezés használható, jelölve a méz melletti édesítő anyagot a felhasználás mennyiségének megfelelő sorrenddel.

#### 5.2. Egyéb jelölés

- A gyümölcstartalomra utalni kell a „100 g termék ....g gyümölcs felhasználásával készült” szöveggel. A gyümölcs szó helyett megadható a gyümölcsfaj vagy fajták neve.
- A jelölésnek tartalmaznia kell: „Összes cukortartalom ..... g/100 g”, ahol a késztermékben 20 °C-on, refraktométerrel,  $\pm 3$  ref.% pontossággal meghatározott értéket kell feltüntetni. A cukortartalmat azonban nem szükséges feltüntetni abban az esetben, ha a Magyar Élelmiszerkönyvnek az élelmiszerek tápérték jelöléséről szóló 1-1-90/496 számú előírása szerinti tápértékjelölésben ez szerepel.
- A termék jellegétől függően meg kell adni a termék felbontása után tárolási körülményeket és a javasolt felhasználási időt, amiben lehet hivatkozni a tartósítószer hiányára.

Példák:

- Különleges minőségű szilvalekvár, 100g termék 350g szilva felhasználásával készült. Összes cukortartalom: 55g/100g
- Prémium szeder lekvár, 100g termék 80g szeder felhasználásával készült, almasűrítménnyel és cukorral édesítve. Összes cukortartalom: 25g/100g. Tartósítószer nem tartalmaz, felbontás után hűtve tárolandó
- Prémium fahéjas alma-barack lekvár, 100 g termék 80 g gyümölcs (alma: 60g barack: 20g) felhasználásával készült. Összes cukortartalom: 35g/100g. Felbontás után hűtve tárolja.

**III.****Különleges minőségű gyümölcsszörpök****1. Termékmeghatározás**

A különleges minőségű gyümölcsszörpök olyan készítmények, amelyeket gyümölcsléből/gyümölcsvelőből, sűrített gyümölcsléből/gyümölcsvelőből vagy ezek keverékéből édesítő anyagok hozzáadásával állítanak elő és ami vízzel történő hígítás után kerül fogyasztásra. A termékre jellemző a magas gyümölcs- és alacsony hozzáadott cukor tartalom.

A különleges minőségű gyümölcsszörpök tartósítására kizárólag hőkezelés alkalmazható.

**2. Felhasználható összetevők**2.1. Gyümölcs

Az MÉ 1-3/2001/112 előírásnak megfelelő gyümölcslé, illetve a gyümölcslé gyártásához felhasználható gyümölcsnyersanyagok.

2.2. Édesítő anyagok

Félfehér kristálycukor (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint)

Kristálycukor (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint)

Finomított kristálycukor (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint)

Glükóz-fruktóz szörp, fruktóz-glükóz szörp (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint)

Méz (MÉ 1-3-2001/110 előírása szerint)

Fruktózszirup

Gyümölcsből kivont cukor

A különleges minőségű gyümölcsszörpök édesítésére édesítőszer nem használható

2.3. Egyéb anyagok

Piros gyümölcsök vagy cékla leve vagy sűrítménye a következő gyümölcsökből készült szörpök színezéshez: szamóca, málna, piros ribizli, csipkebogyó

Savasság beállításhoz csak citromlé vagy citromlé sűrítmény használható

Ivóvíz

Aromaként csak saját aroma visszapótlása megengedett

Vanília és vanília kivonat

Étkezési só

2.4. Adalékanyagok

Nem használható

### 3. Minőségi jellemzők

#### 3.1. Gyümölcsstartalom

Gyümölcsstartalom alatt az egységnyi mennyiségű termék gyártásához közvetlenül felhasznált és megfelelően előkészített, szennyezőanyagok és nem megfelelő részek eltávolítása utáni gyümölcs mennyiséget kell érteni, amelynek vízzoldható szárazanyagtartalma megegyezik legalább az MÉ 1-3-2001/112 előírás „F” részében meghatározott, az adott gyümölcsre vonatkozó Brix értékkel.

a) A különleges minőségű gyümölcszörp készítéséhez felhasznált előkészített gyümölcs mennyisége:

Általános: legalább 50% (m/m)

Citrusgyümölcs zörp esetében legalább 35% (m/m)

b) Az egyféle gyümölcsből készülő különleges zörpök esetében más gyümölcs is hozzáadható lé vagy sűrítmény formájában a szín javítása céljából, de annak mennyisége gyümölcsstartalomra számítva a megnevezésben feltüntetett gyümölcs mennyiségének legfeljebb 10% (m/m)-a lehet. Citrus gyümölcszörp esetében ez a 10% (m/m) csak más citrusgyümölcs féleség lehet.

A megnevezésben feltüntetett gyümölcs aránya azonban nem csökkenthető, és a gyümölcsstartalomnak meg kell felelnie az a) pontban előírtaknak.

c) A két vagy többféle gyümölcsből készült gyümölcszörpök esetében a megnevezésben illetve az összetevők között első helyen feltüntetett gyümölcs aránya az összes gyümölcsfelhasználás legalább 50% (m/m)-a legyen, a legkevesebb mennyiségben használt gyümölcs arány pedig a 10% (m/m)-ot érje el.

#### 3.2. Fizikai-kémiai jellemzők

Vízben-oldható szárazanyag tartalom	Legalább 35 ref%
Összes savtartalom (citromsavban kifejezve)	Legalább 1,0% (m/m)

#### 3.3. Érzékszervi jellemzők

Természetes, élénk, a felhasznált gyümölcsre vagy gyümölcsökre illetve ízesítésre jellemző színű, a felhasználási útmutató szerint elkészített ital íze harmonikus, idegen íztől és illattól mentes.

### 4. Csomagolás

Különleges minőségű gyümölcszörpök a végső fogyasztó számára csak a termékvédelmet megfelelően biztosító módon, előre csomagoltan, az élelmiszerbiztonsági előírásokat kielégítő üveg csomagolásban hozhatók forgalomba.

### 5. Jelölés

Az élelmiszerek jelölésére vonatkozó külön jogszabály szerint a következők figyelembe vételével.

#### 5.1. Megnevezés

- Az egy- vagy kétféle gyümölcsből készült termék megnevezését a gyümölcs(ök) nevéből és a zörp szóból kell képezni. Feltüntethető a felhasznált gyümölcs fajtájának a neve is (pl. „meggyzörp cigánymeggyből” stb.). A 3.1. b) pont alkalmazása esetén a terméket nem kell vegyes gyümölcszörpként megnevezni, de a „...lével színezve” kifejezést a megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni.
- Három vagy több gyümölcsből készült termék neve „vegyes gyümölcszörp”, vagy a gyümölcsök összetételi arányoknak megfelelő sorrendű felsorolásából és a zörp szóból áll.
- A termék megnevezését ki kell egészíteni a „különleges minőségű” vagy „prémium” jelzővel.

- A termék megnevezése kiegészíthető a mézre való utalással, amennyiben az édesítő anyagként kizárólag mézet használnak. Egyéb esetben csak „.....ral és mézzel” vagy „mézzel és .....ral” kifejezés használható, jelölve a méz melletti édesítő anyagot a felhasználás mennyiségének megfelelő sorrenddel.

## 5.2. Egyéb jelölés

- A gyümölcstartalomra utalni kell a „Gyümölcstartalom .....%” szöveggel. A gyümölcs szó helyett megadható a gyümölcsfaj vagy fajták neve.
- A jelölésnek tartalmaznia kell: „Összes cukortartalom ..... g/100 g”, ahol a késztermékben 20 °C-on, refraktométerrel,  $\pm 3$  ref.% pontossággal meghatározott értéket kell feltüntetni. A cukortartalmat azonban nem szükséges feltüntetni abban az esetben, ha a Magyar Élelmiszerkönyvnek az élelmiszerek tápérték jelöléséről szóló 1-1-90/496 számú előírása szerinti tápértékjelölésben ez szerepel.
- Meg kell adni a javasolt hígítási arányt
- A termék jellegétől függően meg kell adni a termék felbontása utáni tárolási körülményeket és a javasolt felhasználási időt, amiben lehet hivatkozni a tartósítószer hiányára.
- Példa:
  - Mézes málnaszörp, Gyümölcstartalom: 60%, Összes cukortartalom: 45g/100g. Javasolt hígítás: 1:7
  - Szeder szörp mézzel és cukorral, Gyümölcstartalom: 50%, Összes cukortartalom: 60g/100g. Javasolt hígítás: 1:5
  - Málna szörp, céklalével színezve, Gyümölcstartalom: 60%, Összes cukortartalom: 50g/100g. Javasolt hígítás: 1:5. Tartósítószer nem tartalmaz, felbontás után hűtve tárolni.

## IV.

### A különleges minőségű lekvárfélék és gyümölcszörpök

#### Jó Eljárási Gyakorlata

Az előállítónak rendelkezni kell a nyersanyag (gyümölcs, pulp, püré, lé) minőségére vonatkozó leírással (gyorsan mérhető paraméterek, szín, állomány, íz, idegen anyag tartalom, hibás gyümölcs, visszautasítási kritériumok stb.), a gyártás körülményeinek megfelelő, a minőség ellenőrzésére vonatkozó rendszerrel vagy azok adott körülmények között értelmezhető elemeivel.

- 1) Az előállítónak meg kell határozni a gyümölcs és a többi felhasználásra kerülő összetevő ellenőrzésének gyakoriságát és jellemzőit.
- 2) Az előállítónak dokumentálnia kell azt, hogy milyen szállítótól, milyen mennyiségben, mikor vásárolt/kapott gyümölcs alapanyagot (friss gyümölcs, pulp/püré/lé (tartósítási mód).
- 3) Az előállítónak folyamatosan dokumentálnia kell a feldolgozási folyamatát. Meg kell határozni az önellenőrzési pontokat és az ellenőrzés gyakoriságát (főzetösszeállítás, gyümölcs refrakció, sűrítés refrakció, cukor hozzáadása utáni paraméterek, hőmérséklet – idő paraméterek stb.)
- 4) Az előállítónak az általa forgalomba hozott lekvárokról, gyümölcszörpökről vizsgálatokkal alátámasztva dokumentálnia szükséges ezen irányelvnek II. és III. fejezetének való megfelelést.
- 5) Az előállító által vezetett belső nyomomonkövetési rendszer alapján visszakereshető kell legyen az az élelmiszer vállalkozó, amelytől a különleges jelzővel ellátott késztermék gyümölcsösszetevőit beszerezte.
- 6) Az előállító által végzett vagy végeztetett ellenőrzéseket és annak megállapításait dokumentálni kell. A dokumentációt a hatósági ellenőrzés számára hozzáférhető módon, a minőség-megőrzési idő végéig, de legalább két évig meg kell őrizni.
- 7) A feldolgozónak folyamatosan dokumentálni kell azt, hogy melyik kereskedőnek, milyen mennyiségben mikor, milyen különleges lekvárt, gyümölcszörpöt szállított.

---

**Magyar Élelmiszerkönyv  
(Codex Alimentarius Hungaricus)  
2-33 számú irányelv  
Tartósított élelmiszerek  
módosítás**

Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) Tartósított élelmiszerekről szóló 2-33 számú irányelve 2. számú mellékletének a Gyorsfagyasztott gesztenyekészítmények fejezete helyébe a következő rendelkezés lép:

**„Gyorsfagyasztott gesztenyekészítmények  
Azonosító szám: MÉ 2-33/2/19**

**1. A termék meghatározása**

Főtt, héjtalanított, áttöréssel a sziklevelektől s a maghéjrészekről elkülönített egyneműsített gesztenyéből előállított termék.

**2. A gyorsfagyasztott gesztenyekészítmények csoportosítása**

**2.1. Gyorsfagyasztott gesztenyemassza**

Azonosító szám: **MÉ 2-33/2/19-1**

Gyorsfagyasztással tartósított, főtt, héjtalanított, áttöréssel a sziklevelektől s a maghéjrészekről elkülönített egyneműsített gesztenye, amely semmilyen egyéb anyagot nem tartalmaz.

**2.2. Gyorsfagyasztott gesztenyepüré**

Azonosító szám: **MÉ 2-33/2/19-2**

Gyorsfagyasztással tartósított gesztenyemasszának, cukornak és a megengedett ízesítőanyagoknak homogén, gyorsfagyasztott elegye.

**2.3. Gyorsfagyasztott gesztenyepüré édesítőszerrel**

Azonosító szám: **MÉ 2-33/2/19-3**

Gyorsfagyasztással tartósított gesztenyemasszának, édesítőszernek és a megengedett ízesítőanyagoknak homogén, gyorsfagyasztott elegye.

**3. Felhasználható összetevők**

**Elsődleges összetevők:**

Szelídgesztenye [*Castanea sativa*, Mill. (*C. vesca*, *C. vulgaris* valamint fajtaváltozatainak magtermése)]

Gesztenyekészítmények előállításához kizárólag ép, egészséges, emberi fogyasztásra alkalmas, növényi és állati kártevőktől mentes termés használható fel.

**Egyéb összetevők (kizárólag a 2.2. pont szerinti termékben)**

Cukor (csak a 2.2 szerinti termékhez)

Édesítőszer (a 152/2009 (XI.12.) FVM rendelet 2. melléklete szerint) a hozzáadott cukor nélküli termékekhez (csak a 2.3 szerinti termékhez)

Ízesítő anyagok (pl. vanília, szeszesital)

Aromák



#### 4. Előállítási folyamat

A gesztenyét válogatják, mossák, megfőzik, majd héjtalanítják. Áttörik, és terméktől függően cukor, édesítőszer, fűszer- és aromaanyagok hozzáadása mellett, illetve gesztenyemassza esetén azok nélkül egyneműsítik, csomagolják, gyorsfagyasztják, -18°C alatti hőmérsékleten tárolják.

#### 5. Minőségi jellemzők

##### 5.1. Érzékszervi jellemzők felengedett állapotban, szobahőmérsékleten

Szín: a friss gesztenyemasszára jellemző, világosdrapp szín  
 Állag: homogén állományú, képlékeny massza, csomóktól mentes  
 Illat: gesztenyére, illetve a felhasznált anyagokra jellemző, tiszta, jól felismerhető illatú, minden idegen illattól mentes.  
 Íz: jellegzetes gesztenye íz. Gesztenyepüré esetében a felhasznált anyagok íze kellemesen érződik és harmonikusan illeszkedik a gesztenye ízéhez. Minden idegen íztől mentes.

##### 5.2. Kémiai-fizikai jellemzők

	Gesztenyemassza	Gesztenyepüré	Gesztenyepüré édesítőszerrel
Víztartalom % (m/m), legfeljebb	65,0	45,0	65,00
Cukortartalom % (m/m), legfeljebb	--	32,0	--
Hozzáadott cukortartalom % (m/m), legfeljebb	0	28,0	0
Savfok, legfeljebb	4,0		
Hamutartalom % (m/m)	0,5-0,9	0,5-0,8	0,5-0,9
Zsírtartalom % (m/m)	1,1-1,8	0,9-1,8	1,1-1,8
Fehérjetartalom % (m/m)	2,0-2,9	1,7-2,5	2,0-2,9
Homoktartalom % (m/m), legfeljebb	0,02		
Héjtartalom pontszáma, legfeljebb	15		
2 mm-es lyukbőségű rostán fennmaradó héjrész % (m/m), legfeljebb	0,5		

#### 6. Jelölés

##### Megnevezés

Gyorsfagyasztott gesztenyemassza

Gyorsfagyasztott gesztenyepüré

Gyorsfagyasztott gesztenyepüré édesítőszerrel

Az irányelvnek nem megfelelő jelöléssel ellátott csomagolóanyagok 2011. december 31-ig használhatók fel, és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.”

#### Közlemény

**a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásban benyújtott kérelem megjelentetéséről**

A VM Élelmiszer-feldolgozási Főosztálya a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről

szóló **158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 5. §-ának (1) bekezdésében** kapott felhatalmazás alapján, a termékek földrajzi árujelzőinek uniós oltalmára irányuló eljárásban benyújtott kérelmet az alábbiakban megjelenteti.

## I.

### Kérelmező csoportosulás bemutatása

#### **Délalföldi Kertészek Szövetkezete (DélKerTÉSZ)**

Cím: H-6600 Szentes, Szarvasi út 3/b

Tel/fax: +36/63-400-181

E-mail: [tex@delkerteszh.hu](mailto:tex@delkerteszh.hu)

#### 1. Előzmények, alapok:

Szentes és környéke régóta híres zöldségkertészetéről. Az 1970-es évekig szabadföldön korai és intenzív öntözött szabadföldi termelés folyt a térségben. A 70-es években a szabadföldi termelést felváltotta a geotermikus energiára alapozott üvegházi és fóliás zöldségfajtatás. A 70-es évek végén felépült és azóta is Európa olyan legnagyobb összefüggő üvegháztelepe, mely kizárólag termálvízzel fűtött Szentesen található.

1975-ben a Dél-alföldi régió gazdaságai megalakították - holland mintára - a Korai Zöldségtermelési Rendszert. E rendszer az Árpád Zöldségtermelő Szövetkezet (2000-től Árpád – Agrár Zrt.) irányításával működött a Dél-alföldi Kertészek Szövetkezetének a megalakulásáig.

#### 2. A Délalföldi kertészek Szövetkezetének létrehozása és működése:

A DélKerTÉSZ 2002. november 7-én alakult meg 236 taggal. Fő célja, hogy a Szentes és környező települései egyéni termelőinek, családi és társas vállalkozásainak biztos jövedelmet teremtsen, valamint megőrizze az évtizedes termelési hagyományokat, beépítve a termesztés technológiákba, értékesítésbe a kor követelményeit. Ehhez biztosítja a TÉSZ a termelők részére a szaktanácsadást, logisztikát az árukezeléshez, biztos értékesítést a tagok által megtermelt árualapra. A 2004 áprilisában végleges TÉSZ elismerést kapott Szövetkezetnek jelenleg (2009. december 31. állapot szerint) 575 fő tagja van, melyből 489 fő végez termelést. A termelést végzőkből 19 jogi személyiségű társas vállalkozó a többi természetes személy (kistermelő, egyéni vállalkozó). A meghatározott földrajzi területen -a DélkerTÉSZ tagjai közül- 425 fő végez üvegházban, fóliában paprikatermelést 64 ha-on és 2.776.779 eFt értékben.

A Szövetkezet megalakulása óta végez szaktanácsadást a termelők körében, valamint biztosítja a termék teljes nyomonkövethetőségét. A paprikát termelő tagok 80%-a Globalgap minőségbiztosítással rendelkezik. A tagok által termelt árualap (paprikafélék, paradicsom) 70%-a integrált-biológiai növényvédelemmel kerül előállításra. A megtermelt árualap 70-75%-a belföldi piacokon (elsősorban áruházláncok), 25-30%-a exportra kerül értékesítésre. Export piac területében legfontosabb célországok Németország, Csehország, Szlovákia, Ausztria.

A Szövetkezet megalakulásakor célul tűzte ki, hogy a termékeknél megkövetelt minőségi követelményekből nem enged. A fogyasztókat nyomonkövetett, minőségbiztosított (HACCP, Globalgap), lehetőség szerint minél kevesebb kémiai növényvédő szer felhasználásával (integrált-biológiai növényvédelem) előállított termékkel látja el. A tölteni való fehérpaprika (TV paprika) 2004 óta rendelkezik a Kiváló Magyar Élelmiszer védjeggyel, 2007-ben pedig a friss fogyasztású étkezési paprikáért Magyar Termék Nagydíjban részesült a Szövetkezet. 2008-ban a Szövetkezet tevékenységét a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter, a Magyar Agrárgazdasági Minőség Díjjal ismerte el.



A **„SZENTESI PAPRIKA”** számos nemzetközi és hazai kiállításokon szerepelt és részesült elismerésben, amit az alábbi kiemelt díjazások is mutatnak:

- 2003. Rostock Világkiállítás, Nagy aranyérem (2. melléklet)
- 2004-2005-2006. Szigetszentmiklós, Hortus Hungaricus, Nagydíj (3. melléklet)
- 2007. Debrecen, Hortico kiállítás, Termékdíj (4. melléklet)

A DélKerTÉSZ gondoskodik arról, hogy az EU és hazai rendeletekben előírt élelmiszerbiztonsági és nyomonkövethetőségi kritériumoknak, kiemelten pedig a földrajziárjelző oltalomnak megfelelő, magas minőségű, a földrajzi környezet hagyományos tulajdonságait hordozó friss fogyasztású, étkezési paprika kerüljön folyamatosan a hazai és nemzetközi piacokra.

#### A DélKerTÉSZ tagság feltételei:

A DélKerTÉSZ megalakulása óta folyamatos bővülésen ment keresztül. Szorgalmazza főleg olyan tagok belépését, akik elsősorban a „Szentesi kistérség” területén termelnek, valamint elfogadják a Szövetkezet alapszabályában leírtakat.

#### A DélKerTÉSZ tag vállalásai a „Szentesi paprika” OFJ termesztése során:

- Üvegházban vagy fóliában végez paprikatermesztést;
- Tölteni való (TV), Hegyes erős, Kápia vagy Paradicsom alakú paprika típust termel;
- A DélKerTÉSZ által kiadott komplex technológiát alkalmazza;
- A növényvédelem során, csak a DélKerTÉSZ által előírt növényvédő szereket alkalmazza a termesztés folyamán;
- Lehetővé teszi, hogy a létrehozott Belső Ellenőrzési Bizottság termelését rendszeresen ellenőrizze, az ellenőrzés során a megkövetelt nyilvántartásokba (permetezési napló, termesztési napló stb.) betekintsen;
- A teljes nyomonkövethetőség érdekében a DélKerTÉSZ által adott termelői kódokat minden csomagolási egységen feltünteti.

## II.

### **Termékleírás a „Szentesi paprika” oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) földrajzi árújelző bejegyzés iránti kérelméhez**

#### **1. A TERMÉK ELNEVEZÉSE**

- Szentesi paprika

#### **2. A TERMÉK LEÍRÁSA**

A paprika (*Capsicum annuum* L.) az egyik legfontosabb és legértékesebb friss fogyasztású zöldségnövény, amelyet a fogyasztói igényeknek megfelelően minden évszakban biztosítani szükséges a piac résztvevőinek. Ennek megfelelően a szabadföldi és hajtattott technológiák során különböző fajtatípusok és fajták termesztésére kerül sor, amelyeknek köre egyrészt a nemesítési munka, másrészt a kutatás-fejlesztés eredményeként időről-időre változik.

A szentesi paprika fajták a különleges minőségükkel, alakjukkal, színükkel és ízükkel váltak a tájtermesztési körzet, a földrajzi terület meghatározó zöldségnövényévé.

A „SZENTESI PAPRIKA” oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) használatára a következőkben felsorolt fajtatípusok és fajták jogosultak (1-4. melléklet).

## Paprika fajtatípusok

### Fehér töltenivaló (TV) paprika (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

A tájörzetben a fehér töltenivaló paprika korai hajtása honosodott meg. Ma már többféle technológiát alkalmaznak a termelők a hajtató berendezés típusa és az ültetési időszak szerint. Így a fajtákkal szemben támasztott követelmények is különbözőek.

A fehér „Szentesi paprika” éretten sikamlós tapintású, bőre kisimult, csúszós; roppanva törik, begyűrt tompa végű és vastag húsú (1. melléklet). Felülete sima, fényes színe sárgásfehér (csontfehér). Alakja kúpos, hossza 60-120 mm, vállszélessége 40-70 mm; többnyire három-négy rekeszes; húsvastagsága 4-7 mm, állaga tömör, héja vékony; intenzív paprika illatú, zamatos, csípmentes.

A fehér tölteti való „Szentesi paprika” bioaktív anyagokban gazdag, legfontosabb a C-vitamin (aszcorbinsav) tartalma, átlagos mennyisége 120 mg/100 g, fajtától, a termesztés körülményeitől függően. Jelentős a flavonoid tartalma, amiből a kvercetin (világossárga színanyag) az egyik legaktívabb antioxidáns. Egyéb vitamin, mint a tiamin (B1), riboflavin (B2), niacin (PP faktor), pantoténsav, piridoxin (B6), biotin, folsav valamint ásványi anyag, mint kálium, kalcium, magnézium és foszfor és a mikroelemek közül a réz, cink, mangán, króm, kobalt, nikkel forrás.

Termesztett fő fajták: Hó, Cibere, Century, Hurricane, Bronson, Emese, Kurca, Creta.

### Hegyes erős paprika (*Capsicum annuum* L. var. *longum*)

A hegyes erős „Szentesi paprika” felülete fényes, sima vagy enyhén hullámos; formája hosszú, hegyes (2. melléklet). Színe világos-, közép- vagy sötétzöld, hossza 150-250 mm, vállszélessége 20-50 mm; többnyire kettő-három rekeszes, húsvastagsága 3-4 mm, állaga tömör, héja vékony. A termés intenzív paprika illatú, csípős. Annak ellenére, hogy intenzíven csípős, kellemes zamat –és ízhatása van.

A hegyes erős „Szentesi paprika” C-vitamin (aszcorbinsav) tartalma jelentős, átlagos mennyisége 120 mg/100 g, fajtától, a termesztés körülményeitől függően. A csípősséget adó kapszaicin 1000 mg /100 g feletti mértékben van jelen, de mennyisége a fajtától és a termesztés körülményeitől is függ.

Termesztett fő fajták: Daras, Popey, Rush, Sarah.

### Kápia paprika (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

A kápia csoportba „Szentesi paprika” alakja kúpos, kissé lapított; felülete sima, fényes, színe szedésre éretten bársonyos, sötétpiros (3. melléklet). Hossza 60-120 mm, vállszélessége 40-70 mm; jellegzetesen kettő- vagy három rekeszes. Húsvastagsága 4-7 mm, állaga tömör, héja közepesen vastag. A termés intenzív édes ízű, örölt paprika illatú, csípmentes.

A kápia „Szentesi paprika” termés nagyon gazdag bioaktív anyagokban, C-vitamin (aszcorbinsav) tartalma biológiai érettségben elérheti a 300 mg/100 g mennyiséget. A-provitaminokban (karotinoidok - karotin, lutein, xantofil, stb.) is gazdag.

Termesztett fajta: Kárpia (T 112).

### Paradicsomalakú paprika (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

A paradicsomalakú „Szentesi paprika” alakja igen jellegzetes: lapított gömb, felülete sima, fényes, színe szedésre éretten mély-piros (4. melléklet).

Átmérője 60-120 mm, hossza 40-60 mm, három- vagy négy rekeszre tagolt, húsvastagsága 5-7 mm, állaga tömör, héja vékony, intenzív paprika illatú, csípmentes.

A paradicsomalakú „Szentesi paprika” íze kiemelkedően édes, zamatos, C-vitamin (aszcorbinsav) tartalma kiemelkedően magas, 150-350 mg/100 g is lehet fajtától és a termesztés körülményeitől függően. Vízben és zsírban oldódó antioxidáns kapacitása egyik legnagyobb az étkezési paprika típusok között. Termesztett fajták: Pritavit, Kabala, Bihar.

### 3. A FÖLDRAJZI TERÜLET MEGHATÁROZÁSA

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzésű (OFJ) „SZENTESI PAPRIKA” termesztésének területe Csongrád megyében, a „Szentesi kistérségben” – összefüggő területet alkotva – helyezkedik el.

A Szentesi paprika termesztése a következő települések közigazgatási határain belül történik: **Derekegyháza, Fábiansebestyén, Felgyő, Mindszent, Nagymágocs, Nagytőke, Szegvár és Szentés.**

Az földrajzi terület Csongrád megyei elhelyezkedését a csatolt 5. melléklet szemlélteti.

### 4. A FÖLDRAJZI TERÜLETRŐL VALÓ SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

A minőségi és mennyiségi átvétel az aktuális vevői igények szerint történik.

A termőhely azonosítása érdekében a termelői csoportosulás (DélKerTÉSZ) tagjairól és beszállító termelőiről *listát* vezet, melyben azonosítja a termelők/tagokhoz tartozó termőhelyeket. Minden beszállító *termelői kódot* kap, mellyel végigkísérhető a termék élete a DélKerTÉSZ kapuin kívül és belül.

**A DélKerTész tagok esetében az áru jelölésére, nyomonkövetésére vonalkódos címke, az ún. sarzsszám használatos, amely 20 karakteres.**

Az első hét számjegy a központi telephelyet, a második hét számjegy az áru fajtáját és minőségét jelöli, az utolsó hat számjegy a termelői telephely azonosítója.

Az árukiadás bizonylata a *számítógépes szállítólevél*.

Az áruvá készítés céljából kitárolt termékekről *feljegyzést* kell készítenie az illetékes raktárosnak, amely tartalmazza:

- a termék megnevezését,
- a kitárolt csomagolási egységek darabszámát,
- ha mérlegelve volt, akkor a tömegét,
- a termelői kódot,
- a kitárolás időpontját.

A kitárolási feljegyzéshez csatolni kell a terméket kísérő feljegyzéseket (Permetezési napló kivonata, és/vagy más termelői nyilatkozat).

### 5. A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA

A „SZENTESI PAPRIKA-OFJ” komplex termesztés-technológiájának kiemelten fontos része a folyamatosan működő, úgynevezett több lépcsős „MONITORING-ELŐREJELZŐ RENDSZER” kialakítása, működtetése és gyakorlati hasznosítása, nevezetesen:

- a meteorológiai, kiemelten a hőmérsékleti- és fényviszonyok folyamatos megfigyelése,
- a paprika növény fejlődési (fenológiai) viszonyainak vizsgálata,
- a károsítók tömegviszonyainak és fertőzés-dinamikájának nyomonkövetése,
- a káros (vegyi, fizikai, szermaradék, stb.) anyagok nyomonkövetése, szükség szerint laboratóriumi vizsgálata.

Az egyes fajtatípusú paprikafélék termesztéstechnológiájában sok a hasonlóság, de jelentős különbségek is találhatók. Ezt elsősorban az egyes fajtatípusok fényhiány érzékenysége (ültetési idő), gazdaságos

termelési lehetőség, valamint a termesztő berendezés (üvegház, fólia) technikai szintje, a termesztés technológia színvonala határoz meg. Lényeges különbség van akkor, ha a termesztés talajon vagy talaj nélküli termesztésben történik (főleg tápanyag utánpótlás)

### **Töltenivaló paprika talajon hajtatott termesztéstechnológiája**

Termesztési időszakok:

<b>Időszak</b>	<b>Vetés kezdete az időszakban</b>	<b>Palántanevelés ideje (hét)</b>	<b>Ültetési időszak</b>	<b>Szedéskezdet</b>
Igen korai	szeptember eleje	10-14-12	nov. közepe – jan. közepe	január-
Korai	október közepe	12-11	jan. közepe - márc. közepe	március-
Enyhén fűtött	január eleje	11-10	márc. közepe - máj. közepe	május-
Hideg hajtatás	február eleje	10-9	ápr. közepe - május vége	június-
Nyári fóliás	április eleje	8	június-július	augusztus-szeptember-
Őszi termesztés	június közepe	8	aug. közepe	október

Tenyészterület: ikersoros elrendezésben, 4-5 tő/m<sup>2</sup> kétszáras, 5-7 tő/m<sup>2</sup> egyszáras termesztésnél.

Talajművelés, alaptrágyázás: A hajtatott növények érzékenyek a talajok szerkezetére, ezért a talajok helyes megválasztása mellett nagyon fontos a helyes talajművelés. Talajforgatás során a talajrétegeket megcseréljük, a felső, bomlatlan szervesanyagban gazdag réteget leforgatjuk, a talajkolloidokban és lemosódott tápanyagokban gazdagabb réteget a felszínre hozzuk. A forgatás mélysége hajtatásban 25-30 cm. Talajlazítás során a talajrészecskék helyzetének olyan megváltoztatását értjük, amelynek során a talaj térfogata megnövekszik, ezáltal levegőzöttsége jelentős mértékben javul.

A talajos termesztésben alkalmazhatók szerves- és műtrágyák. Szerves trágyázás esetén annak szerkezetjavító hatása mellett tápanyagtartalma is jelentős. Sajnos egyre kevesebb a kertészek számára elérhető jó minőségű istállótrágya. A műtrágyákat talajvizsgálatra alapozott szaktanács alapján kell kijuttatni a talajba. Laboratóriumi talajvizsgálattal megítélhető a talaj tápanyagtartalma, az erre épülő szaktanács alapján beállítható a növények fejlődéséhez szükséges tápanyagszint és tápelem arányok. Alaptrágyázásnál szilárd műtrágyákat juttatunk a talajba, melyekkel gazdaságosan érhető el a kívánt tápanyagszint.

Ültetés: tőzeg-tápkockásban nevelt palánta kiültetése javasolt a termesztési időszaknak megfelelően.

Támrendszer készítése: A terméseredmény és a minőség javítása érdekében alkalmazható megoldás, ültetést követő időszakban a növényeket felkötik vagy kordonos támrendszer mellett nevelik.

Növényápolási munkák: metszés, tekerés.

Metszést felkötözött állományban, a növény alakítására, irányítására és a termőegyensúly beállítására végzik 7-10 naponként, a kordonos állományokat metszés nélkül nevelik. Tekerés, a növény hajtásainak rögzítése a támrendszerhez felkötéses technológiánál 7-10 naponként.

Öntözés, tápanyagutánpótlás: a növény fejlettségéhez és a termesztési időszakhoz igazított összetételű, kémhatású és koncentrációjú tápanyag kijuttatása tápoldat formájában. Öntözésre esőztető és csepegtető öntözés használatos. Vízmennyiség kiszámítása: paprika vízigénye 0,3-6 l/m<sup>2</sup>/nap. Általában

alkalmanként 30-40 mm csapadékot juttatunk ki esőztetve, csepegtetés esetén gyakoribb, kisebb vízádagokkal történő öntözésről van szó.

**Klímaszabályozás:** A paprika melegigényes növény, fejlődése szempontjából jó fényviszony, optimális hőmérsékleten, 70-80% körüli páratartalom és magas CO<sub>2</sub>-koncentráció szükséges.

**Növényvédelem:** A növényvédelmet a DélKerTÉSZ által évente kiadott növényvédelmi technológia szerint kell végezni. Csak a technológiában leírt hatóanyagokat, dózisokat szabad használni, valamint a munkaegészségügyi várakozási időt (M.V.I) és az élelmezés-egészségügyi várakozási időt (É.V.I) be kell tartani, törekedni kell a vegyszertakarékos, integrált növényvédelem elterjesztésére. Főbb kórokozók, kártevők: vírusbetegségek, lisztharmat, szürkepenész, fehérpenész, fonálférges, tripszek, üvegházi molytetű, levéltetvek, takácsatka, gyapottok, bagolylepke. A talajfertőtlenítés - talajos termesztésnél – a fonálférges ellen hangsúlyos feladat. A lombvédelmet a kaliforniai virágtipsz elleni védekezésre kell építeni.

**Szedés, áruvá készítés, tárolás:** A termések kézzel történő betakarítása gazdasági érettség állapotában 7-14 naponként, amikor a termések eléri a fajtára jellemző méretet, felületük sima, tapintásuk kemény. A leszedett terméseket minőség, alak és méret szerint előválogatják. A paprika 7-10 °C-on, 80 % páratartalom mellett tárolható.

**Az állomány felszámolása:** A termesztés végén a növények, növényi részek eltávolítása a növényházból, a termesztőberendezés kitaraktatása és fertőtlenítése.

### **Tölteni való paprika talaj nélküli hajtás termesztéstechnológiája**

**Termesztőberendezések, termesztési időszakok:** A talaj nélküli termesztés fűtött termesztőberendezésekben, üvegházakban és fóliákban történik

<b>Időszak</b>	<b>Vetés</b>	<b>Ültetési időszak</b>	<b>Szedéskezdet</b>	<b>Befejezés</b>
Hosszúkultúrás korai	szept. 1-okt. 15.	szept. 30-okt. 30.	dec. 15-jan. 15.	aug.15-szept. 15.
Hosszúkultúrás hagyományos	okt. 15-nov. 30.	jan. 1.- febr. 15.	febr. 15-márc. 15.	okt. 15-nov. 30.
Kétszeri ültetéses	okt. 15-nov.-15.	jan. 1.-jan. 30.	febr. 15-márc.1.	júl. 30.
	júl. 1-júl. 15.	aug. 1.-15.	szept. 30-okt. 30	dec. 30-jan. 15.

**Tenyészterület:** ikersoros elrendezésben, 3-3,5 növény/m<sup>2</sup>, 2 szárra vezetve.

**A termesztőberendezés előkészítése, ültetés:** A termesztőberendezés talajának takarása fehér színű fóliával, fűtés és öntözőrendszer összeszerelése, termesztőtáblák behordása, szétrakása, ültetőhelyek kivágása a táblákon, öntözőtüskék beszúrása a táblákba, a táblák feltöltése tápoldattal.

A palánták ültetése nyolc leveles kortól, de legkésőbb a villa utáni elágazások 10 cm-es koráig. A palántákat az ültetőlyukakra helyezzük és egyedi öntözőegységgel látjuk el. Az ültetést követően a termesztőtáblák csomagolásán a drénvíz elfolyásának biztosítása érdekében nyílást készítünk. Ültetést követő időszakban a növények megtámasztására zsinórból támrendszer készítése.

**Növényápolási munkák:** metszés, tekerés.

Metszés, a növény alakítása, irányítása és a termőegyensúly beállítására szolgál 10-14 naponként.

Tekerés: növény hajtásainak rögzítése a támrendszerhez 10- 14 naponként.

**Termésszabályozás:** a nem megfelelő alakú, sérült termések eltávolítása néhány cm-es állapotban, 7-10 naponként.

**Öntözés, tápoldatozás:** A növény fejlettségéhez és a termesztési időszakhoz igazított összetételű, kémhatású és koncentrációjú tápanyag kijuttatása tápoldat formájában. A talaj nélküli termesztéshez csak jó minőségű, alacsony sótartalmú ( Nátrium, Kálium, Hidrokarbonát, Klór, stb.) öntözővizek használhatók fel.

A kijuttatott tápoldat mennyiségét a besugárzás, a fűtés szintje és a növénymagasság (kora, fejlettsége) határozza meg leginkább, 1 J/cm<sup>2</sup> besugárzásra általában 2 ml/m<sup>2</sup> tápoldatot kell kijuttatni.

A klímaszabályozás, a növényvédelem, a szedés, áruvá készítés, tárolás és az állományfelszámolás lépési megegyeznek a Tölteni való paprika talajon hajtattott termesztéstechnológiájánál leírtakkal.

### Hegyes erős paprika talajon hajtattott termesztéstechnológiája

**Termesztési időszakok:**

<b>Időszak</b>	<b>Vetés kezdete az időszakban</b>	<b>Palántanevelés ideje (hét)</b>	<b>Ültetési időszak</b>	<b>Szedéskezdet</b>
Igen korai	szeptember eleje	10-14-12	nov. közepe – jan. közepe	január-
Korai	október közepe	12-11	jan. közepe - márc. közepe	március-
Enyhén fűtött	január eleje	11-10	márc. közepe - máj. közepe	május-
Hideg hajtás	február eleje	10-9	ápr. közepe-máj. vége	június-
Nyári fóliás	április eleje	8	június-július	augusztus-szeptember-
Őszi termesztés	június közepe	8	aug. közepe	október

**Tenyészterület:** ikersoros elrendezésben, 5-6 tő/m<sup>2</sup> kétszáras, 6-8 tő/m<sup>2</sup> egyszáras termesztésnél.

A további technológiai lépések (talajművelés, alaptrágyázás; ültetés; támrendszer készítés; növényápolási munkák; öntözés, tápanyagutánpótlás; klímaszabályozás; növényvédelem; szedés, áruvá készítés, tárolás; állományfelszámolás) megegyeznek a Tölteni való paprika talajon hajtattott termesztéstechnológiájánál leírtakkal.

### Hegyes erős paprika talaj nélküli hajtás termesztéstechnológiája

**Termesztőberendezések, termesztési időszakok:** A talaj nélküli termesztés eredményes megvalósítása fűtött termesztőberendezésekben, üvegházakban és fóliákban történik.

<b>Időszak</b>	<b>Vetés</b>	<b>Ültetési időszak</b>	<b>Szedéskezdet</b>	<b>Befejezés</b>
Hosszú kultúrás korai	szept. 15-okt. 15.	okt. 15-nov. 20.	dec. 15-febr. 1.	aug. 15-szept. 15.
Hosszú kultúrás hagyományos	okt. 15-nov. 30.	jan. 1.- febr. 15.	febr. 15-márc. 15.	okt. 15-nov. 30.
Kétszeri ültetéses	okt. 15-nov.-15.	jan. 1.-jan. 30.	febr. 15-márc. 1.	júl. 30.
	júl. 1-júl. 15.	aug. 1.-15.	szept. 30-okt. 30.	dec. 30-jan. 15.



Tenyészterület: ikersoros elrendezésben, 3-3,5 növény/m<sup>2</sup>, 2 szálla vezetve.

A termesztéstechnológia további lépései megegyeznek a Tölteni való paprika talaj nélküli hajtátás termesztéstechnológiájánál leírtakkal.

### Kápia paprika talajon hajtattott termesztéstechnológiája

Termesztési időszakok :

<b>Időszak</b>	<b>Vetés kezdete az időszakban</b>	<b>Palántanevelés ideje (hét)</b>	<b>Ültetési időszak</b>	<b>Szedéskezdet</b>
Hideg hajtátás	február eleje	10-9	április közepe - május vége	június-
Nyári fóliás	április eleje	8	június-július	augusztus-szeptember-

Tenyészterület: ikersoros elrendezésben, 4-5 tő/m<sup>2</sup> kétszáras, 5-7 tő/m<sup>2</sup> egyszáras termesztésnél.

A talajművelés, alaptrágyázás, ültetés; a támrendszer készítés; a növényápolási munkák technológiai lépései megegyeznek a Tölteni való paprika talajon hajtattott termesztéstechnológiájánál leírtakkal.

Öntözés, tápanyagutánpótlás: A növény fejlettségéhez és a termesztési időszakhoz igazított összetételű, kémhatású és koncentrációjú tápanyag kijuttatása tápoldat formájában. Öntözéshez esőztető és csepegtető öntözés használatos. Vízmennyiség kiszámítása: paprika vízigénye 0,3-6 l/m<sup>2</sup>/nap. Általában alkalmanként 30-40 mm csapadékot juttatunk ki esőztetve, csepegtetés esetén gyakoribb, kisebb vízádagokkal történő öntözésről van szó. Tápoldatozás során a bogyók kifejlődése után magasabb káliumszint kijuttatása javasolt az egyenletes érés elérése érdekében.

Klímaszabályozás: Az időjárási viszonyoknak megfelelően szellőztetéssel és a berendezés árnyékolásával próbáljuk a növények környezeti igényeit kielégíteni.

Növényvédelem: Lásd: Tölteni való paprika talajon hajtattott termesztéstechnológiája .

Szedés, áruvá készítés: A termékek kézzel történő betakarítása gazdasági érettség állapotában történik, amikor a termékek eléri a fajtára jellemző méretet, felületük sima, tapintásuk kemény, vagy a fajtára jellemző szín elérése esetén, a biológiai érettségben, 7-14 naponként. A leszedett termékeket minőség, alak és méret szerint előválogatják. A paprika 7-10 °C-on, 80 % páratartalom mellett tárolható.

Az állomány felszámolása: Lásd: Tölteni való paprika talajon hajtattott termesztéstechnológiája.

### Paradicsompaprika talajon hajtattott termesztéstechnológiája

Termesztési időszakok :

<b>Időszak</b>	<b>Vetés kezdete az időszakban</b>	<b>Palántanevelés ideje (hét)</b>	<b>Ültetési időszak</b>	<b>Szedéskezdet</b>
Hideg hajtátás	február eleje	10-9	ápr. közepe - május vége	június-
Nyári fóliás	április eleje	8	június-július	augusztus-szeptember-

Tenyészterület: ikersoros elrendezésben, 4-5 tő/m<sup>2</sup> kétszáras, 5-7 tő/m<sup>2</sup> egyszáras termesztésnél.

A termesztéstechnológia további lépései megegyeznek a Kápia paprika talajon hajtattott termesztéstechnológiájánál leírtakkal.

## A „Szentesi paprika” OFJ-termékek csomagolási egységei

A „SZENTESI PAPRIKA” osztályozása, csomagolása és címkézése a termelőnél vagy a DélKerTÉSZ telephelyén történik. Darabos kiszerelésben tálca, kosár, polietilén zacskó (3, 5, 20, 30, 40, 50, 60, 80 db.) vagy tömegre kiszerelve: kosár, rachel háló (0,35, 0,5, 0,7, 1, 2 kg) vagy karton: M10, M20, M30 göngyölegben (2,5, 10, 12, 14 kg). Az egyes fajtatípusoknál a csomagolási egységek típusa a kereskedelmi igények szerint folyamatosan változhat.

Az egyes fajtatípusokra, ezen belül a fajtákra jellemző minőség és homogenitás, továbbá a „SZENTESI PAPRIKA” OFJ jellegzetes íz, – illat-és zamatanyagainak, állagának, sérülésmentességének megőrzése érdekében, valamint a termékek nyomonkövethetőségének biztosítására a csomagolásnak a meghatározott földrajzi területen belül kell történnie.

## 6. A TERMÉK ÉS A FÖLDRAJZI KÖRNYEZET KAPCSOLATA

### 6.1. A földrajzi területnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai

A minőségi paprikatermesztést befolyásoló tényezők, kiemelten a hőmérsékleti- és fényviszonyok, valamint a talajtani és vízrajzi adottságok igen kedvező körülményeket teremtettek a Szentesi tájtermesztési körzetben az öntözéses paprikatermesztés kialakulásának, amely a XIX. század második felében a térségbe betelepülő ún. bolgárkertészek (speciális kisüzemi módszerekkel, melegágyi hajtatással és öntözéssel zöldséget termelő kertész) úttörő munkája révén indult útjára.

A Szentesi tájtermesztési körzet Magyarország délkeleti részén, az Alföld egyik legmélyebb (78,5-85,0 m tszf.) medencerészében foglal helyet. Domborzati szempontból igen különleges helyet foglal el a terület, mert itt húzódnak az ország legmélyebb fekvésű területei; a terep három oldalról, a szomszédos megyék felől a Tisza völgye felé lejt. Ez az adottság a belvizek kialakulásában és levezetésében idéz elő sajátos körülményeket. A terület egy része mélyártéri terület, aminek biztonságát a Tisza, a Maros és a Hármas-Körös árvédelmi rendszerének kiépítését követően sikerült megteremteni. A térség vízrajzi rendszerének legfontosabb folyóvize a Tisza, amely egyben az egész természetföldrajzi arculat meghatározója is. A térséget jellemző felszíni vizek sokaságából adódóan az itt uralkodó talajtípus a karbonátos és szolonyeces réti csernozjom talaj. Meghatározó a „réti csernozjom talajtípus”, változóan előfordulnak még „tipikus réti talajok”, „réti szolonyec talajok” és „öntés réti talajok”, valamint egy-egy foltban „mészlepedékes csernozjom” és a Tisza folyó mentén „rétláp talaj” (6. és 7. melléklet). A termőterület talaja jó fizikai állapotú, morzsás szerkezetű, könnyen felmelegedő, gyengén lúgos kémhatású, jó víz- és tápanyag-gazdálkodású, jó humusztartalmu és vastag termőrétegű.

A „Szentesi paprika” termesztése során a termés beltartalmi értékét kialakító éghajlati tényezők közül egyrészt a fény és a napsütéses órák száma, másrészt a hőmérséklet és a besugárzott hőösszeg a meghatározó. A Szentesi tájtermesztési körzetben elsősorban a kontinentális éghajlati jellegzetességek uralkodnak. A napfénytartam egyenletesen oszlik meg a térség területén. A napsütéses órák évi középértéke 2050 óra. A termőterület az évi középhőmérséklet alakulását figyelembe véve az ország legmelegebb területei közé tartozik. Az évi középhőmérséklet +10-11°C, a tenyészidőszak hőösszege pedig 3200-3300°C, ami a melegigényes paprikatermesztés szempontjából igen kedvező.

Az évi csapadékmennyiség vonatkozásában viszont ez az ország legcsapadék-szegényebb területe, 500-550 mm éves átlagos csapadékkal (8. melléklet). A csapadék éven belüli eloszlására jellemző, hogy 40 %-a téli félévben, 60 %-a pedig a nyári félévben hullik le. A vízigényes paprikatermesztést tehát csak a kedvező vízrajzi adottságok következtében kialakult – és a bolgárkertészek által bevezetett – öntözéses termesztés tette lehetővé.



## **6.2. A termék különleges minőségére, hírnevére vagy egyéb jellemzőjére vonatkozó adatok (amelyek a földrajzi származásnak tulajdoníthatóak)**

A meghatározott földrajzi területről származó „Szentesi paprika” főbb fogyasztási-élvezeti értékei és jellemzői összefoglalóan: a rendkívül zamatos, fűszeres, édes illetve csípős íz; az intenzív paprika illat, illetve őrölt fűszerpaprikára emlékeztető illat; a vékony héj. A bogyók húsvastagsága 3-7 mm, ami a döntően friss fogyasztás során is lehetővé teszi az íz-és zamatanyagok élvezetes feltáródását.

A fehér „Szentesi paprika”: éretten sikamlós tapintású, bőre kisimult, csúszós, roppanva törik, begyűrt tompa végű, és vastag húsu. Frissen ható paprika illata és zamatossága, igen jellegzetes, amely a fogyasztók népies megfogalmazásában úgy hangzik: „a Szentesi paprikának íze van”.

A hegyes erős „Szentesi paprika” héja fényes, sima vagy enyhén hullámos; formája hegyes, hosszú; húsanak állaga tömör. Annak ellenére, hogy intenzíven csípős, kellemes zamat- és ízhatása van.

A kápia csoportba tartozó „Szentesi paprika” alakja kúpos, kissé lapított; húsanak állaga tömör; héja középvastag. Felülete sima fényes és a földrajzi környezet hatására (fény, hő) kialakuló bársonyos, sötétpiros színe igen vonzó.

A paradicsomalakú „Szentesi paprika” alakja igen jellegzetes: lapított gömb; héja a húsvastagság ellenére is igen vékony, termésfelülete sima; színe szedésre éretten mélypiros.

## **6.3. A földrajzi terület és a termék adatai közti okozati összefüggés leírása**

A földrajzi területtel való kapcsolat a termék régóta fennálló, a meghatározott területhez kötődő jó hírnevén és a „Szentesi paprika” termesztésével foglalkozó mezőgazdasági termelők családról családra öröklődő helyi szakértelmén alapul.

A „Szentesi paprika” hírneve

A Szentesi tájtermesztési körzet öntözéses paprikatermesztése a XIX. század második felében a térségbe betelepülő ún. bolgárkertészek úttörő munkája révén alakult ki. Az ennek révén elhíresült „Szentesi paprika” azóta is folyamatosan termesztésben van. A termék hírneve napjainkban is jelentős, amit az is bizonyít, hogy 2006-ban Debrecenben, a kertészeti szakkiállításal egybekötött Farmer Expón – ahol 300 hazai és külföldi cég képviseltette magát – fődíjat kapott. 2007-ben pedig a Magyar Termék Nagydíj-at nyerte el a friss fogyasztású étkezési paprika.

Számos történelmi adat bizonyítja a „Szentesi paprika” hírneve és a terület között évszázadok óta fennálló kapcsolatot. Az étkezési paprika magyarországi megjelenése a bolgárkertészek Szegvár Úszató majornál 1875-76 telén történt letelepedésétől számítható. Az 1895-ös nagy mezőgazdasági összeírás szerint az ország összes paprikatermésének 92,74%-a délkeleti országrészben, Szentés környékén összpontosult. A kertészek a mai Csongrád megye területének humuszban gazdag, könnyen felmelegedő réti csernozjom és öntéstalajait vették bérbe és lehetőleg enyhe lejtésű területet választottak. Korai termesztéshez előcsíráztatott magokat és melegágyakat használtak. A palántanevelő ágyakban is köztestermesztést végeztek, pl. a paprika mellett uborka palántát neveltek, ami a paprika kiültetése után helyben maradt. A kpalántázott növényeket kis földlabdával ültették ki. Jelentős és rendszeres öntözést honosítottak meg: felmelegedő állóvizet vagy sekély, lassúmozgású folyóvizet használtak öntözésre. A víznyerésre és elvezetésre egyedülálló módszerük volt. Szentés környékén ebben az időszakban az ún. láncvödörös kereket használták, ami alkalmazkodott a változó vízszinthez. Háromféle öntözést, a fakasztót, a nevelőt és az érlelőt alkalmazták, egy vegetációs időszakban, egyszerre 40-50 mm vizet juttattak ki 10-12 alkalommal.

A bolgárkertészek bevándorlása az 1940-es évek végéig tartott. Többségük csak idénymunkát vállalt, a téli hónapokra visszatértek szülőföldjükre, néhányan azonban új hazára leltek. 1938-ban már kilenc letelepedett bolgár családnak és tizenkét magyar embernek volt öntözéses zöldségtermelő

bolgárkertészete. Közülük kiemelkedő volt id. Sipos László, aki az eredeti „Kalinkói fehér” négyerű paprikát termelte, amiből elterjedt a szentesi tájban a „Szentesi fehér” paprika.

### Helyi szakértelem

A Szentesi tájtermesztési körzetben igen kedvező a talajfelszín hőgazdálkodása. Mivel a talaj, amelyen a „Szentesi paprika” termesztése történik, több hőt nyel el, mint ami a hajnali időszakban a kisugárással távozik, a talaj és a felette lévő levegő hőkészlete gyarapszik, ami a hőmérséklet emelkedését vonja maga után. A harmonikus hőszolgáltatás révén megvalósuló kiegyenlített mikroklíma és a bolgárkertészek által bevezetett öntözéses termesztés együtt hozzájárul ahhoz, hogy a hő-és vízigényes „Szentesi paprika” rendkívül zamatos legyen.

A természeti tényezőkhöz társul a helyi gazdák munkája és a hajtatasos termesztésben alkalmazott gyakorlati tapasztalatok (hőszabályozás, szellőztetés, árnyékolás, növényápolás) családban történő átörökítése. Az így felhalmozott szaktudás ellensúlyozni tudja az utóbbi évtizedekben kialakuló szélsőséges időjárás következtében fellépő kedvezőtlen hatásokat, biztosítva és lehetőség szerint megőrizve a „Szentesi paprika” ízét, színét, zamatát, és az egyes fajtatípusokra jellemző tetszetős formáját.

A bolgárkertészek által bevezetett technológia ugyanis a mintegy 150 éve tartó termesztés során a kor követelményeinek megfelelően változott. A paprikatermesztéshez nélkülözhetetlen tényezők a termesztés folyamán átértékelődtek, újak jöttek. A kezdetektől az 1960-as évekig a termesztés legfontosabb tényezőinek a jó talajadottságok, az öntözés lehetősége (Tisza, Körös és az öntözőcsatorna rendszerek), a napfényes órák száma (korai termesztés lehetősége), valamint a kora tavaszi felmelegedés számítottak. A következő korszak az 1960-as évek végétől a 1980-as évek végéig tartott. A korai felmelegedést, a téli-tavaszi hónapokban a magas napfényes órák számát optimálisan kihasználva, fóliaházas termesztésre kezdtek el hasznosítani a paprikatermesztők. Az 1960-1980-as években a térségben feltárt geotermikus energia hatására a „Szentesi paprika” termesztése a szabadföldről bekerült üvegházakba, fóliákba. Szabadföldi termesztés a környékben csak Mindszent körzetében maradt meg. A technológiaváltás hatására új, intenzív fajták kerültek a termesztésbe, melyek a téli, tavaszi időszakban is biztonságosan, gazdaságosan termesztethetők. A paprikát a fűtött és fűtés nélküli hajtató házakban jelenleg mintegy 350 hektáron termesztik a Szentesi Tájörzetben. Jelenleg közel 50 termálkút vizét használják mezőgazdasági célokra, üvegház és fólia fűtésére (9. melléklet).

## 7. ELLENŐRZŐ HATÓSÁGOK/SZERVEK

- Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ  
Növény- és Talajvédelmi Igazgatóság  
Cím: 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.  
Tel.: 36/1/309-1000  
E-mail: [nti@nti.ontsz.hu](mailto:nti@nti.ontsz.hu)
- Csongrád Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal  
Növény- és Talajvédelmi Igazgatóság  
Cím: 6801 Hódmezővásárhely, Pf. 99.  
Tel: +36/62/535-740; FAX: +36/62/246-036  
E-mail: [ntsz@csongrad.ontsz.hu](mailto:ntsz@csongrad.ontsz.hu)

## 8. EGYEDI CÍMKÉZÉSI ELŐÍRÁSOK

- A „SZENTESI PAPRIKA”. szóösszetétel feltüntetése a csomagoláson.
- A „Szentesi paprika” nyomkövetésére használatos vonalkódos címke feltüntetése.

## 9. KÖZÖSSÉGI ÉS NEMZETI RENDELKEZÉSEK ÁLTAL ELŐÍRT KÖVETELMÉNYEK

-

## 10. ELLENŐRZÉSI RENDSZER

A termék lényeges tulajdonságainak és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások az alábbi táblázatban kerültek összefoglalásra:

Lényeges tulajdonság és/vagy előállítási mód	Minimumkövetelmények	Az ellenőrzés módja/módszere, gyakorisága
<b>P a l á n t a n e v e l é s</b>		
szaporítóanyag vásárolt palánta	károsítómentes, egészséges	a palánta nevelő cég kísérő dokumentumainak ellenőrzése
szaporítóanyag saját palántanevelés	károsítómentes, egészséges	- számlával igazolt fémzárolt vetőmag ellenőrzése - növényegészségügyi, vizuális vizsgálatok elvégzése
<b>T e r m e s z t é s</b>		
tápanyagutánpótlás talajnélküli termesztésben	kiadott receptek alapján történő tápanyagutánpótlás	- tápanyagutánpótlási feljegyzések ellenőrzése - folyamatos
tápanyagutánpótlás talajos termesztésnél	kiadott receptek alapján történő tápanyagutánpótlás	- tápanyagutánpótlási feljegyzések ellenőrzése - folyamatos
növényvédelem	DélKerTÉSZ által kiadott növényvédelmi technológia betartása	- területlátogatások, helyszíni ellenőrzés évente 2 x - permetezési napló felülvizsgálata - termékminta vétele szűrőpróba szerint szermaradék vizsgálatra - permetezési naplók ellenőrzése
szedés, áruelőkészítés	nyomonkövethetőség biztosítása	kiadott termelői kódok ellenőrzése
<b>Á r u v á k é s z í t é s</b>		
áruátvétel	várakozási idő(k) betartása	permetezési naplók és termelői kódok ellenőrzése
csomagolás	nyomonkövethetőség biztosítása	gyártási napló ellenőrzése
átmeneti tárolás	7 – 10 °C-on való tárolás	hűtési napló ellenőrzése

## MELLÉKLETEK

1. Paprika fajta: FEHÉR TÖLTENIVALÓ (TV) PAPRIKA
2. Paprika fajta: HEGYES ERŐS PAPRIKA
3. Paprika fajta: KÁPIA PAPRIKA
4. Paprika fajta: PARADICSOMALAKÚ PAPRIKA

5. SZENTESI PAPRIKA „oltalom alatt álló földrajzi árujelző (OFJ) közigazgatási területi elhelyezkedése Csongrád megyében (Szentés, 2010)
6. Magyarország talajai (MÉM NAK) – Csongrád megye:  
SZENTESI PAPRIKA „oltalom alatt álló földrajzi árujelző (OFJ) közigazgatási területi elhelyezkedése (Szentés, 2010)
7. Magyarország talajai (MÉM NAK) – országos:  
SZENTESI PAPRIKA „oltalom alatt álló földrajzi árujelző (OFJ) közigazgatási területi elhelyezkedése (Szentés, 2010)
8. Magyarország: évi csapadékmennyiség, évi középhőmérséklet
9. Termálkutak földrajzi elhelyezkedése és hőmérséklete  
(ÁRPÁD-AGRÁR ZRT., Szentés: „Geotermia a XXI. században”)

## IRODALOM

- LUKÁCSY S. (1865): Egy szervián család kertipara. A Nép Kertésze. A Magyar Korona Országainak Mezőgazdasági Statisztikája. III. Mezőgazdasági termelés. 1897. Budapest
- KREYBID L. (1946): Magyarország átnézetes mezőgazdasági tájegységei. Magyar Mezőgazdasági Társulás
- BALÁZS S. (1954): A szentesi zöldségtermesztési táj adatfelvételi munkáinak tapasztalatai. Kertészeti és Szőlészeti Főiskola Évkönyve, Budapest
- SZALVA P. (1957): A Szentési Zöldségtermesztő Táj monográfiája. Kézirat. Szentés
- SZALVA P. (1960): Zöldségtermesztés helyzete a szentesi tájban. Kézirat. Szentés
- KAJATI I.-KÁDÁR A. (1974): A szentesi paprikatermesztés problémáival kapcsolatosan az 1972-es évben végzett vizsgálatok eredményei. Növényvédelem X. évf., 1. szám, 20-49.
- BUDAI CS.-H. ZSELLÉR I.-N. TATÁR KISS E. (1984): Tapasztalatok az *Encarsia formosa* fűrkészdarázs hazai alkalmazásában. Kertgazdaság, 19.
- BUDAI CS. (szerk.)(1986): Biológiai védekezés a növényházak kártevői ellen. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest
- CZIBULYA F. (1987): Bolgárkertészet magyar földön. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest
- CSOMA ZS. (1987): A könyv történelmi háttére in Czibulya Ferenc: Bolgárkertészet magyar földön. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest
- KISS FNÉ (1996): A hajtatót paprika vírusbetegségei Dél-Magyarországon. Integrált termelés a kertészetben. Budapest, 1996. nov. 26., 17:116-128.
- BUDAI CS.-CSÖLLE I.-TERBE I. (1997): Primörök védelmében (Tápanyag utánpótlás és növényvédelem a zöldség-hajtásban). Mezőgazda Kiadó, Budapest
- KAJATI I.-BUDAI CS.-KISS FNÉ-ILOVAI Z.-DANCSEHÁZY ZS.-CARNERO H.A.-HERNANDEZ S.E.-TORRES DEL C.R. (1998): Magyar környezetkímélő készítményekkel a Kanári-Szigeteken. Gyakorlati AGROFÓRUM. IX. évf. 11. szám 1998. október, 27-33.
- BUDAI CS.-ZENTAI Á. (2000): Kevesebb növényvédő szerrel a zöldség-hajtásban. Agroforum, 11.
- FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉS VIDÉKFEJLESZTÉSI MINISZTERIUM (FVM) – AGRÁRMARKETING CENTRUM (AMC), Budapest (2000): HAGYOMÁNYOK, ÍZEK, RÉGIÓK (HÍR) gyűjtemény, I. kötet, Délalföldi Régió. Szentési étkezési fehér paprika, 200-202.; Szentési kosszarvú paprika, 208-209.; Szentési paradicsompaprika 210-211.
- BUDAI CS. (szerk.)(2002): Növényvédelem a zöldség-hajtásban. Mezőgazda Kiadó, Budapest
- MÓD L. (2003/a): Bolgár kertészek Szentés környékén. in: A bolgárkertészkedés hagyományai Szentésen és környékén 25-36. A szentesi múzeum füzetek 2.
- MÓD L. (2003/a): Bolgár kertészek Szentés környékén a levéltári források tükrében. in: A bolgárkertészkedés hagyományai Szentésen és környékén 37-46. A szentesi múzeum füzetek 2.
- SZÜCS J. (2003): A szentesi paprikáról. In A bolgárkertészkedés hagyományai Szentésen és környékén 11-24. A szentesi múzeum füzetek 2.
- HORVÁTH GY. (2004): Volt egyszer egy kutató. Magánkiadás. Szalva Péterné
- BUDAI CS. (szerk.)(2006): Biológiai növényvédelem hajtató kertészeknek. Mezőgazda Kiadó, Budapest

- BUDAI CS.-H. ZSELLÉR I.-FORRAY A.-KAJATI I.-TÜSKE M.-ZENTAI Á. (2006): Helyzetkép a hazai üvegházi biológiai növényvédelemről
- GILINGERNÉ PANKOTAI M.-ZENTAI Á. (2006): Biológiai növényvédelem a zöldségajtatásban. Árpád Biokontroll. 2003 Kft. Szentés
- H. ZSELLÉR I.-HLAVÁCS B.-BUDAI CS. (2006): Biológiai védekezési technológiák fejlesztésének fontosabb eredményei a Szentési Árpád-Agrár Zrt-ben
- KAJATI I. (2006): Integrált termesztés. (in: Budai CS. szerk. Biológiai növényvédelem hajtató kertészeknek) Mezőgazda Kiadó, Budapest, 111-148.
- LEDÓ F. (2006): A biológiai növényvédelemmel előállított termékek forgalmazási lehetőségei
- ZENTAI Á.-OROSZ R.-IZBÉKI A. (2006): Újabb tapasztalatok a zöldségajtatás biológiai növényvédelmében
- REMENYIK, J., LEDÓ, H., DUDÁS, L., VERES, ZS., FÁRI, M. (2008): Antioxidant capacity of some red sweet pepper lines and varieties. Cereal Research Communications. 36: 1759- 1762.
- VARGA Zs.- GILINGERNÉ P. M. (2008): Zöldségfélék bioaktív anyagainak hatása az emberi egészségre. AgrárUnió 2: 57-59.
- LICHTHAMMER A. (2010): A paprika (*Capsicum annuum*) táplálkozás élettani vonatkozásai és helye az egészséges táplálkozásban. (tanulmány)  
[http://mttt.hu/portal/downloads/tanulm/6\\_Lichthammer\\_paprika\\_taperteke.pdf](http://mttt.hu/portal/downloads/tanulm/6_Lichthammer_paprika_taperteke.pdf)
- A KISTÉRSÉG ÁLTALÁNOS JELLEMZÉSE, 4. Természeti adottságok.  
<http://szentesi-kisterseg.celodin.hu/altalanos.htm>

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

### A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

#### „SZENTESI PAPRIKA”

EK-szám:  
OFJ ( X ) OEM ( )

#### 1. Elnevezés:

„Szentési paprika”

#### 2. Tagállam vagy Harmadik ország:

Magyarország

#### 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

##### 3.1. A termék típusa:

1.6. osztály: Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

##### 3.2. A termék elírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „Szentési paprika” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a *Capsicum annuum* felsorolt fajtatípusainak és fajtáinak ajtatásban termesztett terméseit jelöli.

A kereskedelmi forgalomba hozatalkor a „Szentési paprika” termékeknek összességében épnek, egészségesnek kell lennie, az egyes fajtatípusoknál pedig az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie.



**Fehér töltenivaló (TV) paprika** (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

A fehér „Szentesi paprika” éretten sikamlós tapintású, bőre kisimult, csúszós; roppanva törik, begyűrt tompa végű és vastag húsu. Felülete sima, fényes színe sárgásfehér (csontfehér). Alakja kúpos, hossza 60-120 mm, vállszélessége 40-70 mm; többnyire három-négy rekeszes; húsvastagsága 4-7 mm, állaga tömör, héja vékony; intenzív paprika illatú, zamatos, csípmentes

Termesztett fajták: Hó, Cibere, Century, Hurricane, Bronson, Emese, Kurca, Creta.

**Hegyes erős paprika** (*Capsicum annuum* L. var. *longum*)

A hegyes erős „Szentesi paprika” felülete fényes, sima vagy enyhén hullámos; formája hosszú, hegyes. Színe világos-, közép- vagy sötétzöld, hossza 150-250 mm, vállszélessége 20-50 mm; többnyire kettő-három rekeszes, húsvastagsága 3-4 mm, állaga tömör, héja vékony. A termés intenzív paprika illatú, csípős. Annak ellenére, hogy intenzíven csípős, kellemes zamat –és ízhatása van.

Termesztett fajták: Daras, Popey, Rush, Sarah.

**Kápia paprika** (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

A kápia csoportba „Szentesi paprika” alakja kúpos, kissé lapított; felülete sima, fényes, színe szedésre éretten bársonyos, sötétpiros. Hossza 60-120 mm, vállszélessége 40-70 mm; jellegzetesen kettő- vagy három rekeszes. Húsvastagsága 4-7 mm, állaga tömör, héja közepesen vastag. A termés intenzív édes ízű, örölt paprika illatú, csípmentes.

Termesztett fajta: Kárpia (T 112).

**Paradicsomalakú paprika** (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

A paradicsomalakú „Szentesi paprika” alakja igen jellegzetes: lapított gömb, felülete sima, fényes, színe szedésre éretten mély-piros. Átmérője 60-120 mm, hossza 40-60 mm, három- vagy négy rekeszre tagolt, húsvastagsága 5-7 mm, állaga tömör, héja vékony, intenzív paprika illatú, csípmentes.

Termesztett fajták: Pritavit, Kabala, Bihar.

**3.3. Nyersanyagok (csak feldolgozott termékek esetén):**

–

**3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):**

–

**3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott területen kell elvégezni**

A „Szentesi paprika” termesztési folyamatának minden szakaszát a 4. pontban meghatározott területen kell elvégezni, így:

- a paprika palánták előállítását és nevelését,
- az egyes fajtatípusok, fajták integrált-biológiai termesztését, ezen belül;
  - a termesztési időszak megválasztását,
  - a tenyészterület kialakítását,
  - a talajművelést, alaptrágyázást,
  - az ültetést,
  - a támrendszer készítését,

- a növényápolási munkákat (fitotechnika),
  - az öntözést és tápanyagutánpótlást,
  - a klímaszabályozást,
  - a környezetkímélő integrált növényvédelmi eljárások alkalmazását,
- a szedést, az áruvá készítést, az előtárolást-tárolást,
- a paprika-állományok felszámolását, a termesztőberendezések kialakítását, fertőtlenítését,

### 3.6. A szeletelésre, darálásra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Szentesi paprika” osztályozása, csomagolása és címkézése a termelőnél vagy a termelői csoportosulás (DélKerTÉSZ) telephelyén, a meghatározott földrajzi területen belül történik.

Darabos kiszerelésben: tálca, kosár, polietilén zacskó (3, 5, 20, 30, 40, 50, 60, 80 db paprika/egység); tömegre kiszerelve: kosár, rachel háló (0,35, 0,5, 0,7, 1, 2 kg paprika/egység) vagy karton: M10, M20, M30 göngyölegben (2,5, 10, 12, 14 kg paprika/egység). Az egyes fajtatípusoknál a csomagolási egységek típusa a kereskedelmi igények szerint folyamatosan változhat.

Az egyes fajtatípusokra, ezen belül a fajtákra jellemző minőség és homogenitás, továbbá a „SZENTESI PAPRIKA” OFJ jellegzetes íz, – illat-és zamatanyagainak, állagának, sérülésmentességének megőrzése érdekében, valamint a termékek nyomonkövethetőségének biztosítására a csomagolásnak a meghatározott földrajzi területen belül kell történnie.

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

- A „Szentesi paprika” szóösszetétel feltüntetése a csomagoláson.
- A „Szentesi paprika” nyomonkövetésére használatos vonalkódos címke feltüntetése.

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzésű (OFJ) „Szentesi paprika” termesztésének területe Csongrád megyében, a „Szentesi kistérségben” – összefüggő területet alkotva – helyezkedik el.

A „Szentesi paprika” termesztése a következő települések közigazgatási határain belül történik: **Derekegyháza, Fábiánsebestyén, Felgyő, Mindszent, Nagymágocs, Nagytőke, Szegvár és Szentes.**

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A minőségi paprikatermesztést befolyásoló tényezők, kiemelten a hőmérsékleti- és fényviszonyok, valamint a talajtani és vízrajzi adottságok igen kedvező körülményeket teremtettek a Szentesi tájtermesztési körzetben megvalósult öntözéses paprikatermesztés kialakulásának, amely a XIX. század második felében a térségbe betelepülő ún. bolgárkertészek (speciális kisüzemi módszerekkel, melegágyi hajtatással és öntözéssel zöldséget termelő kertész) úttörő munkája révén indult útjára

A Szentesi tájtermesztési körzet Magyarország délkeleti részén, az Alföld egyik legmélyebb medencerésztében található. Domborzati szempontból igen különleges helyet foglal el a terület, mert itt húzódnak az ország legmélyebb fekvésű területei; a terep három oldalról, a szomszédos megyék felől a Tisza völgye felé lejt. A térség vízrajzi rendszerének legfontosabb folyóvize a Tisza, amely egyben az egész természetföldrajzi arculat meghatározója is. A térséget jellemző felszíni vizek



sokaságából adódóan az itt uralkodó talajtípus a karbonátos és szolonyeces réti csernozjom talaj. A termőterület talaja jó fizikai állapotú, morzsás szerkezetű, könnyen felmelegedő, gyengén lúgos kémhatású, jó víz- és tápanyag-gazdálkodású, jó humusztartalmú és vastag termőrétegű.

A „Szentesi paprika” termesztése során a termés beltartalmi értékét kialakító éghajlati tényezők közül egyrészt a fény és a napsütéses órák száma, másrészt a hőmérséklet és a besugárzott hőösszeg a meghatározó. A Szentesi tájtermesztési körzetben elsősorban a kontinentális éghajlati jellegzetességek uralkodnak. A napfénytartam egyenletesen oszlik meg a térség területén. A napsütéses órák évi középértéke 2050 óra. A termőterület az évi középhőmérséklet alakulását figyelembe véve az ország legmelegebb területei közé tartozik. Az évi középhőmérséklet  $+10-11^{\circ}\text{C}$ , a tenyészidőszak hőösszege pedig  $3200-3300^{\circ}\text{C}$ , ami a melegigényes paprikatermesztés szempontjából igen kedvező.

Az évi csapadékmennyiség vonatkozásában viszont ez az ország legcsapadék-szegényebb területe, 500-550 mm éves átlagos csapadékkal. A csapadék éven belüli eloszlására jellemző, hogy 40 %-a téli félévben, 60 %-a pedig a nyári félévben hullik le. A vízigényes paprikatermesztést tehát csak a kedvező vízrajzi adottságok következtében kialakult – és a bolgárkertészek által bevezetett – öntözéses termesztés tette lehetővé.

## 5.2. A termék sajátosságai:

A földrajzi területről származó „Szentesi paprika” főbb fogyasztási-élvezeti értékei és jellemzői: a rendkívül zamatos, fűszeres, édes illetve csípős íz; az intenzív paprika illat, illetve örölt fűszerpaprikára emlékeztető illat; a vékony héj. A bogyók húsvastagsága 3-7 mm, ami a döntően friss fogyasztás során is lehetővé teszi az íz-és zamatanyagok élvezetes feltáródását.

A fehér „Szentesi paprika”: éretten sikamlós tapintású, bőre kisimult, csúszós, roppanva törik, begyűrt tompa végű, és vastag húsú. Frissen ható paprika illata és zamatosága, igen jellegzetes, amely a fogyasztók népies megfogalmazásában úgy hangzik: ” a Szentesi paprikának íze van”.

A hegyes erős „Szentesi paprika” héja fényes, sima vagy enyhén hullámos; formája hegyes, hosszú; hújának állaga tömör. Annak ellenére, hogy intenzíven csípős, kellemes zamát- és ízhatása van.

A kápia csoportba tartozó „Szentesi paprika” alakja kúpos, kissé lapított; hújának állaga tömör; héja középvastag. Felülete sima fényes és a földrajzi környezet hatására (fény, hő) kialakuló bársonyos, sötétpiros színe igen vonzó.

A paradicsomalakú „Szentesi paprika” alakja igen jellegzetes: lapított gömb; héja a húsvastagság ellenére is igen vékony, termésfelülete sima; színe szedésre éretten mélypiros.

## 5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A földrajzi területtel való kapcsolat a termék régóta fennálló jó hírnevén és a „Szentesi paprika” termesztésével foglalkozó mezőgazdasági termelők családról családra öröklődő helyi szakértelmén alapul.

A „Szentesi paprika” hírneve

A Szentesi tájtermesztési körzet öntözéses paprikatermesztése a XIX. század második felében a térségbe betelepülő ún. bolgárkertészek úttörő munkája révén alakult ki. Az ennek révén elhíresült „Szentesi paprika” azóta is folyamatosan termesztésben van. A termék hírneve napjainkban is jelentős, amit az is bizonyít, hogy 2006-ban Debrecenben, a kertészeti szakkiállítással egybekötött Farmer Expón – ahol 300 hazai és külföldi cég képviseltette magát – fődíjat kapott. 2007-ben pedig a Magyar Termék Nagydíj-at nyerte el a friss fogyasztású étkezési paprika.

Számos történelmi adat bizonyítja a „Szentesi paprika” hírneve és a terület között évszázadok óta fennálló kapcsolatot. Az étkezési paprika magyarországi megjelenése a bolgárkertészek Szegvár Úsztató majornál 1875-76 telén történt letelepedésétől számítható. Az 1895-ös nagy mezőgazdasági összeírás szerint az ország összes paprikatermésének 92,74%-a délkeleti országrészben, Szentés környékén összpontosult. A kertészek a mai Csongrád megye területének humuszban gazdag, könnyen felmelegedő réti csernozjom és öntéstalajait vették bérbe és lehetőleg enyhe lejtésű területet választottak. Korai termesztéshez előcsíráztatott magokat és melegágyakat használtak. A palántanevelő ágyakban is köztestermesztést végeztek, pl. a paprika mellett uborka palántát neveltek, ami a paprika kiültetése után helyben maradt. A kpalántázott növényeket kis földlabdával ültették ki. Jelentős és rendszeres öntözést honosítottak meg: felmelegedő állóvizet vagy sekély, lassúmozgású folyóvizet használtak öntözésre. A víznyerésre és elvezetésre egyedülálló módszerük volt. Szentés környékén ebben az időszakban az ún. láncvödrös kereket használták, ami alkalmazkodott a változó vízszinthez.

### Helyi szakértelem

A Szentesi tájtermesztési körzetben igen kedvező a talajfelszín hőgazdálkodása. Mivel a talaj, amelyen a „Szentesi paprika” termesztése történik, több hőt nyel el, mint ami a hajnali időszakban a kisugárzással távozik, a talaj és a felette lévő levegő hőkészlete gyarapszik, ami a hőmérséklet emelkedését vonja maga után. A harmonikus hőszolgáltatás révén megvalósuló kiegyenlített mikroklima és a bolgárkertészek által bevezetett öntözéses termesztés együtt hozzájárul ahhoz, hogy a hő-és vízigényes „Szentesi paprika” rendkívül zamatos legyen.

A természeti tényezőkhez társul a helyi gazdák munkája és a hajtásos termesztésben alkalmazott gyakorlati tapasztalatok (hőszabályozás, szellőztetés, árnyékolás, növényápolás) családban történő átöröklése. Az így felhalmozott szaktudás ellensúlyozni tudja az utóbbi évtizedekben kialakuló szélsőséges időjárás következtében fellépő kedvezőtlen hatásokat, biztosítva és lehetőség szerint megőrizve a „Szentesi paprika” ízét, színét, zamatát, és az egyes fajtatípusokra jellemző tetszetős formáját.

A bolgárkertészek által bevezetett technológia ugyanis a mintegy 150 éve tartó termesztés során a kor követelményeinek megfelelően változott. A paprikatermesztéshez nélkülözhetetlen tényezők a termesztés folyamán átvértékelődtek, új termesztési módszerek jelentek meg. A kezdetektől az 1960-as évekig a termesztés legfontosabb tényezőinek a jó talajadottságok, az öntözés lehetősége (Tisza, Körös és az öntözőcsatorna rendszerek), a napfényes órák száma (korai termesztés lehetősége), valamint a kora tavaszi felmelegedés számítottak. A következő korszak az 1960-as évek végétől a 1980-as évek végéig tartott. A korai felmelegedést, a téli-tavaszi hónapokban a magas napfényes órák számát optimálisan kihasználva, fóliaházas termesztésre kezdték el hasznosítani a paprikatermesztők. Az 1960-1980-as években a térségben feltárt geotermikus energia hatására a „Szentesi paprika” termesztése a szabadföldről bekerült üvegházakba, fóliákba, ahol a talaj nélküli termesztés van elterjedőben.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére**  
(az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

<http://www.vm.gov.hu/>

A jogos érdeküket igazoló és Magyarország területén székhellyel vagy lakóhellyel rendelkező természetes vagy jogi személyek a kérelemben foglaltakkal kapcsolatos kifogásaikat annak **a Vidékfejlesztési Értesítőben történő megjelenését követő két hónapon belül** írásban nyújthatják be a Vidékfejlesztési Minisztérium Élelmiszer-feldolgozási Főosztályára (1860 Budapest). A termékleírás mellékletei

ugyancsak a VM Élelmiszer-feldolgozási Főosztályán tekinthetők meg (Budapest, V. Kossuth Lajos tér 11., 374 szoba, Zobor Enikő/Bartha Dénes, tel: 301-4419/301-3508, fax: 301-4808), előzetes időpont-egyeztetés alapján.

---

**A géntechnológiai hatóság közleménye engedély tervezeteinek társadalmi konzultáció érdekében történő közzétételéről**

A Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Állatgyógyászati Termékek Igazgatósága (továbbiakban: MgSzH ÁTI) (1107 Budapest, Szállás u. 8.) ügyében a Gyógyszerészeti és Egészségügyi Minőség- és Szervezetfejlesztési Intézet (továbbiakban: egészségügyi szakhatóság) OGYI/21442-4/2011. ügyszámú szakhatósági állásfoglalását, a Géntechnológiai Eljárásokat Véleményező Bizottság (továbbiakban: Bizottság) SF/161-10/2011. ügyiratszámú véleményét, valamint a Vidékfejlesztési Minisztérium Mezőgazdasági Főosztály SF/161-6/2011. ügyiratszámú szakmai véleményét is figyelembe véve meghoztam a következő

*határozatot.*

A MgSzH ÁTI részére a kérelemben foglaltak szerint *CP7\_E2alf* genetikailag módosított vakcina vírussal végezendő 2. biztonsági elszigetelési osztályba sorolt zárt rendszerben végzett géntechnológiai tevékenység végzését **engedélyezem.**

Az egészségügyi szakhatóság a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

A MgSzH ÁTI a géntechnológiai tevékenység engedélyeztetésért fizetendő igazgatási szolgáltatási díjfizetés alól az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. törvény 5.§ (1)-(3) bekezdésére, valamint a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséért fizetendő igazgatási szolgáltatási díjakról szóló 138/2004. (IX.23.) FVM rendelet 7.§ b) pontja alapján mentesült. Az eljárás során egyéb eljárási költség nem merült fel.

Határozatom a közléssel jogerős, ellene közigazgatási úton jogorvoslatnak helye nincs. A határozat bírósági felülvizsgálatát – jogszabálysértésre hivatkozással – a közléstől számított 30 napon belül keresettel lehet kérni a Fővárosi Bíróságtól. A keresetlevelet a Fővárosi Bíróságnak kell címezni, de hatóságomnál kell három példányban benyújtani vagy ajánlott küldeményként postára adni.

**I n d o k o l á s**

A MgSzH ÁTI 2011. április 19. napján zárt rendszerű felhasználásra vonatkozó engedélykérelmet nyújtott be a Vidékfejlesztési Minisztérium (továbbiakban: VM) géntechnológiai hatósága részére *CP7\_E2alf* genetikailag módosított vakcina vírussal végezendő 2. biztonsági elszigetelési osztályba sorolt zárt rendszerben történő géntechnológiai tevékenység végzésének engedélyezésére, a kérelemben, valamint a mellékelt dokumentációban foglaltak betartásával.

Az engedély iránti kérelmet a géntechnológiai tevékenységről szóló 1998. évi XXVII. törvény (továbbiakban: Gtv.) 8.§ (1) bekezdése alapján megvizsgálva megállapítottam, hogy a kérelem nem tesz eleget a vonatkozó jogszabályi előírásoknak, ezért 2011. április 27. napján SF/161-1/2011. ügyiratszámon hiánypótlási felhívást bocsátottam ki. A hiánypótlási felhívásban a géntechnológiai tevékenységre vonatkozó nyilvántartás és adatszolgáltatás rendjéről, valamint a géntechnológiai tevékenység szükséges

engedély iránti tevékenységhez szükséges engedély iránti kérelemhez csatolandó dokumentációról szóló 82/2003. FVM rendeletben foglaltaknak megfelelő információk kiegészítését kértem.

A MgSzH ÁTI a kért kiegészítések határidőn belül történő benyújtásával maradéktalanul eleget tett a hiánypótlási felhívásban foglaltaknak, azaz a géntechnológiai tevékenység szükséges engedély iránti tevékenységhez szükséges engedély iránti kérelemhez csatolandó dokumentációról szóló 82/2003. FVM rendeletben foglaltaknak megfelelő információk kiegészítését nyújtotta be.

Az engedélyezési iránti dokumentációkat bizottsági véleményezés céljából a Bizottság részére, valamint szakhatósági állásfoglalás céljából az egészségügyi szakhatóság részére SF/161-5/2011. ügyiratszámú levelében 2011. május 18. napján megküldtem.

A Bizottság 2011. május 26. napján megtartott ülésén a kérelmet megtárgyalta és véleményében további információk bekérését javasolta, a hulladék kezelés és a megsemmisítés módjáról. Továbbá kockázatértékelés pontosítását, kiegészítését kérte.

Tárgyi ügyben az egészségügyi szakhatóság OGYI/21442-4/2011. ügyiratszámú 2011. június 22. napján érkezett állásfoglalásában a kérelemben jelölt géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult. Szakhatósági állásfoglalásában kijelentette, hogy a „CP7-E2alf vakcinálási vizsgálatokat a beadvány szerint olyan biztonságos eljárásokkal és környezetben végzik, hogy humán egészségügyi és környezeti szempontból a CP7\_E2alf GMO veszélytelen”, amely alapján megállapította, hogy „a CP7\_E2alf vírus zárt rendszerű felhasználása az emberre és az emberi környezetre kockázatot nem jelent. A Kérelmező által bemutatott körülmények a 2. osztályú elszigetelési szint követelményeinek megfelelnek.”

A Bizottság véleménye alapján a tényállás tisztázása céljából 2011. július 7. napján kiegészítést kértem a kérelmezőtől.

A hatósági felhívásban foglaltaknak a MgSzH ÁTI a kért dokumentum kiegészítések benyújtásával maradéktalanul eleget tett, amelyekben kiegészítette kockázatértékelését, valamint további kiegészítő információkat nyújtott be a Bizottság által javasoltaknak megfelelően.

Mindezek alapján a rendelkező részben foglaltak szerint döntöttem.

A Magyar Köztársaság minisztériumainak felsorolásáról szóló 2010. évi XLII. törvény 2. § (1) bekezdésének d) pontja alapján a környezetvédelmi és vízügyi miniszter általános jogutódja 2010. május 29. napjától a vidékfejlesztési miniszter. Tekintettel arra, hogy az előzőek szerint az eljáró hatóság és az állásfoglalást adó szakhatósági személyében összeolvadt, így az nem minősül más hatóságnak, ezért a közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXL. törvény (a továbbiakban: Ket.) 44. § (1) bekezdése szerinti környezetvédelmi szakhatósági állásfoglalás kiadására nincs mód.

Az ügyintézési határidő a Gtv. 9. § (1) bekezdése alapján 90 nap. Az ügyintézési határidőbe a hiánypótlásra illetve a tényállás tisztázáshoz szükséges adatok közlésére irányuló felhívástól az annak teljesítéséig terjedő idő, a szakhatósági eljárás időtartama, valamint a társadalmi konzultáció lefolytatásának időtartama a Ket. 33. § (3) bekezdésének c) és d) pontja és a Gtv. 9.§ (5) bekezdése alapján nem számít bele.

Határozatomat a Gtv. 3. §, 4. § (1) bekezdésének b) pontja, 8. § (1) bekezdése, 8/A. § (1)-(2)-(3) bekezdése, 9.§ (1)-(6) bekezdése, 10.§ (1)-(2) bekezdése, a géntechnológiai tevékenység engedélyezési eljárási rendjéről, valamint az eljárás során az Európai Bizottsággal való kapcsolattartásról szóló 132/2004. (IV. 29.) Korm. rendelet 1. § (1) bekezdése b) pontja, (3) bekezdése, 2.§-a, a géntechnológiai

tevékenységre vonatkozó nyilvántartás és adatszolgáltatás rendjéről, valamint a géntechnológiai tevékenységhez szükséges engedély iránti kérelemhez csatolandó dokumentációról szóló 82/2003. (VII. 16.) FVM rendelet 1.§ - 2.§-a, a humán-egészségügy, humán gyógyszergyártás területén, és az emberi testtel közvetlenül érintkező vegyi anyagok esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező géntechnológiai hatóság, valamint a mezőgazdaság és az élelmiszeripar területén, illetve egyéb ipari célú felhasználás esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező eljárásban közreműködő géntechnológiai szakhatóság kijelöléséről szóló 14/2008. (IV. 17.) EüM rendelet 1. § (1) bekezdése, a környezetvédelmi, természetvédelmi, vízügyi hatósági és igazgatási feladatokat ellátó szervek kijelöléséről szóló 347/2006. (XII. 23.) Korm. rendelet 29. §-a, valamint a Ket. 71. § (1) bekezdése és 72. § (1) bekezdése alapján továbbá a központi államigazgatási szervekről valamint a Kormány tagjai és az államtitkárok jogállásáról szóló 2010. évi XLIII. törvény 5. § (3) bekezdése és a Magyar Köztársaság minisztériumainak felsorolásáról szóló 2010. évi XLII. törvény 2. § (1) bekezdésének b) pontja alapján hoztam meg.

A jelen határozat elleni fellebbezés lehetőségét a Ket. 100. § (1) bekezdés d) pontja zárja ki, a döntés bírósági eljárás keretében történő felülvizsgálatának lehetőségét a Ket. 100. § (2), továbbá 109. § (2) bekezdése biztosítja. A Fővárosi Bíróság illetékessége a polgári perrendtartásról szóló 1952. évi III. törvény 326. § (7) bekezdésén alapul.

***A géntechnológiával módosított szervezetre és a kérelemmel kapcsolatos hatásvizsgálatokra, illetve géntechnológiai vizsgálatokra vonatkozó adatok***

**A génállomány forrásai, a használt recipiens, donor, illetve szülő mikroorganizmusok, a használt gazda-vektor rendszer:**

**Recipiens:** szarvasmarha vírusos hasmenésének vírusa

**Donor:** klasszikus sertéspestis vírusa

**A munka jellege:**

CP7\_E2alf GMO vakcina vírust tartalmazó vakcinával végzett hatékonysági vizsgálat zárt körülmények között.

**Zárt rendszerű felhasználás osztályba sorolása:** II. osztály

**A munka célja:**

A Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Állatgyógyászati Termékek Igazgatósága a CP7\_E2alf GMO vakcina vírussal sertés immunizálási, zárt rendszerű vizsgálatokat tervez. A CP7\_E2alf GMO vírus vakcinával tervezett vizsgálatok beleilleszkednek egy nemzetközi fejlesztésbe, amelynek fő célja:

- a klasszikus sertéspestis vírusa (CSFV) elleni védekezés megvalósítása vaddisznókban,
- hatékony és ártalmatlan vakcina kifejlesztése,
- megfelelő differenciál diagnosztikum kifejlesztése.

**A módosításokba bevont génállományok tervezett funkciói:**

Klasszikus sertéspestis elleni immunválasz, védettség kialakítása vaddisznókban.

Szájon át adható marker vakcina kifejlesztése, amely a betegség elleni védekezésben megfelelően hatékony és immunogén, de lehetővé teszi a vakcinázott állatok elkülönítését a természetesen fertőzött egyedektől.



**Géntechnológiai- és hatásvizsgálatra vonatkozó adatok:**

A CP7\_E2alf vírus zárt rendszerű felhasználása az emberre és az emberi környezetre kockázatot nem jelent. Környezeti- és humántoxikológiai kockázat nem ismert.

*Kockázatértékelés összefoglalása*

A CP7-E2alf vakcinálási vizsgálatokat a beadvány szerint olyan biztonságos eljárásokkal és környezetben végzik, hogy humán egészségügyi és környezeti szempontból a CP7\_E2alf GMO veszélytelen.

Az alkalmazott eljárások környezeti és humán kockázati jellemzők alapján a következők:

- A kísérleteket az elszigetelési előírásoknak/szabályoknak megfelelően a külső környezettől elszigetelt állatházban és laboratóriumban végzik.
- A vizsgálati tér csak zsilib rendszereken keresztül közlekedik a külső környezettel.
- A hűtő, fűtő, szellőző berendezés automatikusan vezérelt és megfelelő szűrőkkel van ellátva. - Negatív belső nyomás is biztosítja, hogy a külső környezet felé nincs légáramlás.
- A szennyvíz ártalmatlanított formában hagyja el a létesítményt.
- A mikrobiológiai szennyezések eltávolítását (vírus, baktérium, gomba) az épületen belül telepített autoklávokkal, vegyszeres fertőtlenítéssel és légsterilizálással biztosítják.
- A telephelyen a rágeszélők elleni védekezést szerződés alapján szakmai Kft. végzi.
- A műszaki üzemeltetést szerződés alapján szakmai vállalkozó biztosítja.
- A személy-, állat-, anyagforgalom rendjét műveleti eljárás szabályozza.
- Az állattartást, állatok kezelését, fertőtlenítést, takarítást stb. műveleti eljárások szabályozzák.
- Az állati tetemeket szakosodott cég zárt rendszerben szállítja és ártalmatlanítja (elégetéssel)
- A dolgozók továbbképzését, munkavédelmét (védőöltözet), éves orvosi vizsgálatát biztosítják.

---

**A vidékfejlesztési miniszter közleménye**

**az erdészeti szakszemélyzet, a minisztérium, valamint az erdészeti hatóság szervezetében erdészeti hatósági vagy erdészeti igazgatási munkakört ellátó köztisztviselők egyenruházatát meghatározó viseletelemek részletes leírásáról, minimális műszaki tartalmáról**

Az erdészeti szakszemélyzet és a jogosult erdészeti szakszemélyzet nyilvántartásba vételének és nyilvántartásból való törlésének, továbbképzésének, szolgálati tevékenységének részletes szabályairól, valamint az erdészeti hatósági és igazgatási feladatokat ellátó személyek szolgálati tevékenységének egyes szabályairól szóló 71/2010. (V. 13.) FVM rendelet (a továbbiakban R.) 10. §-a alapján az alábbi közleményt adom ki.

*1. Terepi szolgálati egyenruha**1.1 Téli viseletelemek**1.1.1 Terepi téli kabát*

Bélelt, derék alá érő, téli terepi viseletre alkalmas vízlepergető vagy víztaszító anyagból készül. Állógalléros, 5/8 húzózárral záródó, elől két sima rejtett mellzsebbel, alul két gombolható, patentos vagy húzózárral ellátott zsebfedős zsebbel, amely lehet kétfunkciós, oldalról is használható. Újja ejtett vállú, állítható kezelővel. Kapucnival rendelkező kivitel esetén a kapucni levehető vagy gallérba rejthető.

### 1.1.2. Polár dzseki

Lehajtható állógalléros, eleje húzózárral záródik. Elején a két alsó zseb húzózárral záródik. Bal oldalán mellzseb megengedett, ami egyben belső zseb is lehet. Ujjja állítható kezelővel záródik. Vállán vállerősítő rátét, jobb vagy bal elejének felső részén téglalap alakú rátét megengedett. A rátétek színe a dzseki alapszínénél sötétebb színárnyalatú, vagy azzal megegyező lehet.

### 1.1.3. Téli nadrág

Téli terepi viseletre alkalmas anyagból készül, hosszú szárú, két svéd zsebbel valamint két farzsebbel és mindkét oldalán egy oldalzsebbel ellátott. Jobb oldali oldalzseb helyett törzseb megengedett. A farzsebek és az oldalzsebek patentos, gombolható vagy húzózáras zsebfedővel ellátottak. A derékpánton övbújtatók vannak, eleje húzózárral záródik.

### 1.1.4. Téli sapka

Téli terepi viseletre alkalmas bélelt sapka, silddel és rögzíthető vagy lehajtható fülvédővel.

### 1.1.5. Téli ing

Gombolással záródó, fekvőgalléros, rávarrott, patentos vagy legombolható egy vagy két zsebbel, vállpánt nélkül, hosszú ujjú kivitelben.

## 1.2. Nyári és őszi-tavaszi viseletelemek

### 1.2.1. Nyári- őszi-tavaszi nadrág

Nyári és őszi-tavaszi viseletre alkalmas anyagból készül. Formai kialakítása a téli nadrágéval megegyező, de attól eltérően az oldalzseb nélküli kivitel is megengedett vagy állítható szárvégű, térdén túlérő térdnadrag is lehet.

### 1.2.2. Őszi-tavaszi mellény

A bélelt őszi-tavaszi mellény eleje húzózárral záródik. Elején kettő vagy négy zsebes megoldású. Az alsó zsebek lehetnek kétfunkciósak, oldalról is használhatóak. Vállán vállerősítő rátét, jobb vagy bal elejének felső részén téglalap alakú rátét megengedett. A rátétek színe a mellény alapszínénél sötétebb színárnyalatú, vagy azzal megegyező lehet.

### 1.2.3. Dzseki

Derék alá érő, kétoldalt állítható vagy gumírozott, elöl húzózárral záródó, állítható kezelővel. kettő vagy négy zsebbel, húzózárral, vagy patentos, gombolható zsebfedővel ellátott. Az alsó zsebek lehetnek kétfunkciósak, oldalról is használhatóak.

### 1.2.4. Ing, vagy póló

Az ing formai kialakítása a téli ingével megegyező, de attól eltérően rövid ujjú kivitel is megengedett. A póló rövid ujjú, kerek nyakkivágású vagy galléros kivitelű. Galléros változatának nyakkivágása három gombbal záródik.

### 1.2.5. Nyári- őszi-tavaszi sapka

A sapka sildes, béleletlen, hátul bőségszabályozó pánttal.

## 2. Irodai szolgálati egyenruha

### 2.1 Férfi viseletelemek

#### 2.1.1. Öltöny

Állógalléros, az elején három vagy öt gombbal záródik, baloldalán egy zsebfedő nélküli bevágott felső és két zsebfedővel ellátott, vagy zsebfedő nélküli bevágott oldalzsebbel, enyhén karcsúsított, egyenes-



sima szabású háttal. A zsebek paszpólozása, illetve az állógallér lehet a zakó szöveténél világosabb vagy sötétebb színárnyalatú is. A bevarrott ujj alja hasítékos, három gombbal díszített. A zakó szövetével színben harmonizáló béléssel és gombokkal ellátott. A pantalló hagyományos fazonú, felhajtó nélküli, egy bőség hajtással, két svéd zsebbel és egy farzsebbel ellátott. A zakóhoz tartozó mellény eleje „V” kivágású, két zsebléces zsebbel készül. A hátán két oldalt szorítópánttal állítható a bősége.

#### 2.1.4. Irodai ing

Fekvőgalléros, baloldalán egy rávarrott zsebbel, vállpánt nélkül, hosszú vagy rövid ujjú kivitelben.

### 2.2. Női viseletelemek

#### 2.2.1. Kosztüm

A blézer az elején három vagy öt gombbal záródó, karcsúsított, álló vagy fekvőgallérral kialakított, egy zsebfedő nélküli bevágott felső és két alsó bevágott zsebfedővel ellátott vagy nélküli zsebbel. A zsebek paszpólozása, illetve a gallér a blézer szövetével harmonizáló világosabb vagy sötétebb színárnyalatú is lehet. A bevarrott ujj alja hasítékos három gombbal díszített. A blézer szövetével színben harmonizáló béléssel és gombokkal ellátott. A szoknya térdet takaró, derékpántba fogott, egyenes vonalú, bélelt aljjal, hátul kisméretű lépéshasítékkal. A nadrágkosztüm hagyományos szabásvonalú, felhajtó nélküli, egy bőség hajtással.

#### 2.2.2. Blúz

Fekvőgalléros, gombolással záródó, enyhén karcsúsított, zseb nélkül vagy baloldalán egy zsebbel, hosszú vagy rövid ujjú kivitelben. A hosszú ujjú blúz bevarrott ujjának alja kézelőpántba befogott, a rövid ujjú blúz hajtókás ujjal készül.

### 3. További viseletelemek

#### 3.1. Kalap

Hagyományos karimával ellátott erdész vagy vadászkalap.

#### 3.2. Nyakkendő

Az egyenruhával harmonizáló hagyományos kivitelű, erdész vagy vadász motívummal hímzett, vagy az alapszín megtartása mellett más színű mintázattal anyagában díszített kivitel megengedett.

#### 3.3. Sál

Egyenruhával harmonizáló hagyományos kivitelű, polár vagy mikroszálas anyaghoz hasonló szigetelőképeségű kivitelben. Erdész vagy vadász motívummal hímzett, vagy az alapszín megtartása mellett más színű mintázattal anyagában díszített kivitel megengedett.

#### 3.4. Pulóver

A kötött pulóver kerek nyakkivágású, vállán vállerősítő rátét, jobb vagy bal elejének felső részén téglalap alakú rátét megengedett. A rátétek színe a pulóver alapszínénél sötétebb színárnyalatú, vagy azzal megegyező lehet.

#### 3.5. Félcipő

Fűzős, víztaszító, vagy vízálló réteget tartalmazó felsőrésszel, csúszásmentességet biztosító talpkiképzéssel rendelkezik.

#### 3.5. Szolgálati oldaltáska, vagy hátizsák

Terepi használatra alkalmas, cordura vagy ahhoz hasonló erős anyagból, bőrből készült, tároló zsebekkel és kényelmes használatot biztosító megfelelő szélességű és állítható hosszúságú vállhevederrel készül.

#### 4. Védőruházat

##### 4.1. Esőruházat

Vízálló bevonattal és vízálló ragasztott varratokkal rendelkező egy vagy kétrészes kivitelű. Nem lélegző, illetve légáteresztő anyagból készül kétrészes kivitel esetén, légáteresztő hálós béléssel, illetve szellőzőnyílásokkal ellátott. Külső részén figyelemfelhívó reflektorcsíkok használata megengedett.

##### 4.2. Gumicsizma

Terepi használatra alkalmas anyagból, állítható szárbőségű kivitelben, megfelelő tapadású és ütközéscsillapítású talpkiképzéssel készül.

##### 4.3. Kamásli

Terepi használatra alkalmas nedvesség ellen megfelelő szigetelőképeségű anyagból készül. Tépőzárral, vagy húzózárral záródik, bakancshoz felül fém füllel, illetve alul állítható hosszúságú pánttal rögzíthető.

##### 4.4. Vízhatlan bakancs

Téli terepi viseletre is alkalmas fűzős, víztaszító vagy vízálló réteget tartalmazó, bokát védő felsőrésszel, megfelelő tapadású és ütközéscsillapítású talpkiképzéssel.

5. Az R. 12. § (7) bekezdése-a alapján a közlemény szerinti új egyenruhát a R. 10. § (1) bekezdése szerinti személyek 2011. június 30. napjától jogosultak viselni.

Budapest, 2011. március 10.

*Dr. Fazekas Sándor s. k.*  
*vidékfejlesztési miniszter*

---

#### **Elveszett bélyegző**

A Vidékfejlesztési Minisztérium „Vidékfejlesztési Minisztérium Helyettes Államtitkár 4.” feliratú körbélyegzője 2010. december 6-án elveszett, használata ettől a neptől érvénytelen. Iratokon történő felhasználásáért a Vidékfejlesztési Minisztérium nem vállal semmiféle felelősséget.

---

A Vidékfejlesztési Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével a Vidékfejlesztési Minisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Kis Norbert, a VM Jogi Főosztályának vezetője.

A szerkesztőség címe: Budapest V., Kossuth Lajos tér 11.

A Vidékfejlesztési Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a <http://www.kormany.hu/hu/vidékfejlesztési-minisztérium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Kis Norbert

---